Die
Nahrungs- und Genußmittel,

ihre Bereitung in

1200

Recepten und Vorschriften

dargestellt

von

Dr. Fritz Elsner.

Halle a/S.

Verlag von Wilhelm Knapp.

1882.

Vorrede.

Von der Verlagsbuchhandlung aufgefordert, die Winkler'schen Recept-Taschenbücher um einen neuen Band zu vermehren, glaubte der Unterzeichnete, in dem nunmehr dargebotenen Materiale hinreichend Neues und Interessantes gefunden zu haben, um es den betheiligten Kreisen vorlegen zu dürfen. Mit dem Wunsche, daß auch dieser neue Band freundliche Aufnahme finden möge, erfolgt die Mittheilung der Quellen, welche bei der Zusammenstellung der Recepte benutzt worden sind:

Cassell: Dictionary of cookerie.
La cuisine classique.
Gouffé: Feine Küche.
Gräfin zu Münster: Gute Küche.
Scheibler: Kochbuch.
Ruß: Holsteinische Küche.
Stegmann: Pfefferkuchenbäcker.
Enyrim: Bäckergewerbe.
Birnbaum: Brodbäcker.
Grot: Conditorei.
Lehmann: Kaffeesurrogate.
Meyer: Ausbrüche und Sekte.
Wagner: Getränke.
Winckler: Recepttaschenbücher.
Elsner, Chem.-techn. Mittheilungen.
„ Privatmittheilungen.
Muspratt: Technische Chemie.
Die Journale und Tagesliteratur

Leipzig-Schönefeld 1882.

Dr. Elsner.

Inhalts-Verzeichniß.

Bäckerei.

Englische Biskuits.

Nr.		Seite
1.	Abernethy-Biskuits	1
2.	Albert-Biskuits	1
3.	Amerikan. Breakfast	1
4.	Arrow-root-Biskuits	2
5	Bread-Brown-Biskuits	2
6.	Breakfast-Biskuits	2
7.	Breakfast-Biskuits	2
8.	Captains-Biskuits	2
9.	Caraway-Biskuits	2
10	Chokoladen-Biskuits	3
11.	Chokolade-Makronen-Biskuits	3
12.	Cinnamom-Biskuits	3
13.	Cream-Biskuits	3
14.	Cream-Biskuits mit Orange	4
15.	Cream-Biskuits mit Vanille	4
16.	Cream-Biskuits mit Ingwer	4
17.	Crisp-Biskuits	4
18	Dessert-Biskuits	4
19.	Devilled-Biskuits	4
20.	Devilled-Biskuits	4
21.	Dover-Biskuits	4
22.	Finger-Biskuits	5
23.	Fruit-Biskuits	5
24	German-Biskuits	5
25.	Ginger-Biskuits	5
26.	Ladie's Wine-Biskuits	6
27.	Lemon-Biskuits	6
28.	Lemon-Biskuits	6
29.	Lemon-Rock-Biskuits	7
30.	Makaron-Biskuits	7
31.	Majesty-Biskuits	7
32.	Milani-Biskuits	7
33.	Naples-Biskuits	8
34.	Potato-Biskuits	8
35.	Potato-Biskuits	8
36.	Ratafia-Biskuits	9
37.	Rice-Biskuits	9
38.	Rock-Biskuits	9
39.	Savoy-Biskuits	9
40.	Savoy-Biskuits (Ladie's Finger)	10
41.	Savoy-Biskuits	10
42.	Sicilian-Biskuits	10
43.	Soda-Biskuits	11
44.	Soda-Biskuits	11
45.	Soda-Biskuits	11
46.	Spanish-Biskuits	11
47.	Sponge-Biskuits	12
48.	Sugar-Biskuits	12
49.	Sugar-Biskuits	12
50.	Sugar-Biskuits	12
51.	Tea-Biskuits	13
52.	Venetian-Biskuits	13
53.	Vermont-Biskuits	13
54.	Victoria-Biskuits	13
55.	Wafer-Biskuits	14
56.	Wafer-Biskuits	14
57.	Almond-Wafer-Biskuits	14
58.	White-Biskuits (1, 2, 3, 4 Cakes)	15
59.	White-Biskuits	15
60.	Wine-Biskuits	15
61.	Hard-Biskuits	15
62.	Plain-Biskuits	16

Brodbäckerei.

Ungesäuertes Brod.

63.	Graham-Brod	16
64.	Graham-Brod	16
65.	Liebig's Schrot- oder Kleienbrod	16

Gesäuertes Brod.

66.	Pumpernickel	17
67.	Kommisbrod	17
68.	Knäckabrod	17

Ungesäuertes Brod aus kleiefreiem Mehl.

69.	Schiffszwieback	18
70.	Brodkonserve	18

Gesäuertes Brod aus kleiefreiem Mehl.

71.	Schwarzbrod	18
72.	Schwarzbrod	19
73.	Paderborner Brod	19
74.	Graubrod, Krüppsches	20

Nr. Seite

75. Weißbrod, Stuten 20
76. Schwarzbrod, Karlsruher Verfahren 21
76. Karlsruher Wecke 21
78. Karlsruher Milchwecke . . . 21
79. Wiener Kaisersemmel 22
80. Englisches Weißbrod (Weathen bread) 22
81. Englisches Weißbrod, mittel (Standard white bread) . . 22
82. Englisches Weißbrod, gewöhnliches (Household bread) . . 22
83. Ferment zum Backen des Englischen Brodes 22
84. Ferment zum Backen des Englischen Brodes 23
85. Das Backen des Engl. Brodes 23
86. Englische Brodbäckerei in Paris 23

Lockerungsmittel.

87. Fabrikation der Hefe 24
88. Fabrikation der Hefe nach Zetterlund 30
89. Fabrikation der Hefe nach Schönberg 34
90—91. Fabrikation der Hefe nach Schönberg 35
92. Wiener Hefe 36
93. Andere Methode 37
94. Methode von Fownes . . . 38
95. Methode von Zottler . . . 38
96. Methode von Hermbstädt . . 40
97. Methode von Kirchbach . . . 40
98. Methode von Otto 41
99—129. Diverse andere Methoden 42
130. Methode nach Böhm 49
131. Methode in Holland 51
132. Methode in Holland nach Böhm 51
133. Methode nach Lorenz 52
134. Methode in England 53
135. Bittere Hefe 53
136. Methode nach Divis 54
137. Methode nach Pfauth . . . 54
138. Methode nach Kramer . . . 55
139. Methode nach Artus 56
140—141. Andere Methoden . . . 56
142—144. Trockene Hefe 56
145—153. Conserven der Hefe . . 57
154. Hefe aus Abfällen 60
155. Preßhefe 61
156. Backpulver von Puscher . . . 65
157. Yeast powder 65
158—159. Yeast powder . . . 65
160. Amerikan. Backpulver . . . 65
161. Horsford's Backpulver . . . 65
162. Self raising flour 65
163. Eastwick's Backpulver . . . 65
164. Goodal's Backpulver . . . 66
165. Borwick's Backpulver . . . 66

Puddingpulver.

166. Vanille=Pudding 66
167. Mandel=Pudding 66
168. Chokolade=Pudding 66
169. Erbs=Pudding 66
170. Citronen=Pudding 66

Fleischbrod.

171. Gordon's Meat-biscuit (Fleischzwieback 66
171a. Thiel's Fleischzwieback . . 66
172. Jacobson's Fleischextraktbrod . 67
173. Scheurer=Kestner's Suppenbrod 67
174. Fischbrod 67
175. Fleischzwieback für Hunde . . 67

Bier.

176. Englisch Ale 67
177. Pale Ale 68
178. Porter 68
179. Brown-stout 69
180. Brown-stout 69
181. Deutscher Porter 69
182. Abziehen des Porters . . . 70
183. Broihan 70
184—185. Fichtensprossenbier . . 70
186. Weißbier 71
187. Champagnerbier 71
188. Gose 71
189. Weißbier der Haushaltungen . 71
190. Ginger=Beer 72
191. Warmbier 72
192. Cerevisia Armoraciae (Rettigbier) 72
193. Cerevisia amara (Bitterbier) 73
194. Cerevisia aromatica (magenstärkendes Bier) 73
195. Eisenbier 73
196. Malzbier 73
197. Hoff'sches Malzbier 73
198. Malzextrakt 73
199. Eisenhaltiges Malzextrakt . . 74
200. Chinin=Malzextrakt 74
201—202. China=Malzextrakt . . 74

Nr. Seite
203. Jodeisen-Malzextrakt . . . 74
204. Pepsin-Malzextrakt. 74
205. Gehopftes Malzextrakt . . . 74

Französische Biskuits.

206. Gewöhnliche Biskuits . . . 74
207. Punsch-Biskuits 74
208. Biscuits bouff à l'allemande 75
209. „ manqué à l'orange 75
210. „ d'Espagne . . . 75
211. „ aux feuilles . . . 75
212. „ aux pistaches . . 76
213. „ aux noisettes . . 76
214. „ aux noix fraîches . 76
215. „ ambroisies . . . 77
216. „ ambroisies . . . 77
217. „ roulées 77
218. „ aux citron . . . 77
218a. „ pensées 78
219. „ moscovites . . . 78
220. „ sableuses 78
221. „ aux amandes . . 78
222. „ legîves 79
223. „ Eugénie 79
224. „ fines 79
225. „ de Genève . . . 79
226. „ aux amandes . . 80
227. „ à la Richélieu . . 80
228. „ à la reines . . . 80
229. „ mousselines . . . 80
230. „ hollandaises . . . 80
231. „ à l'eau 81
232. „ bénédíctines . . . 81
233. „ friandes 81
234. „ de riz 81
235. „ au pain noir . . 82
236. „ St. Hilaire . . . 82
237. „ de Genève . . . 82
238. „ imperiales . . . 82
239. „ au chocolat . . . 83
240. „ au café 83
241. „ à trois-frères . . 83
242. „ à la fleur d'oranger 83
243. „ financieres . . . 84
244. „ de Turin 84
245. „ orangeades . . . 84
246. „ viennoises . . . 84
247. „ de Cussy 85
248. „ de Cussy 85
249. „ à la vanille . . . 85
250. „ flammandes . . . 85
251. „ aux marons, à la vanille 86

Nr. Seite
252. Biscuits aux amandes . . 86
253. „ surfines 86
254. „ au rhum 86
255. „ à la crême . . . 87
256. „ Palermitaines . . 87
257. „ Palmerston . . . 87
258. „ de Portugal . . . 87

Französische Conditorei.

259. Die Fondants 88
260—61. Das Formen 88
262. Das Kandiren 88
263. Fondant arlequin 88
264. Liqueurbonbons 89
265—72. Das Färben der Bonbons 89
273. Aufguß für Bonbons . . . 90
274. Orange-Essenz 90
275. Kaffee-Essenz 90
276. Frucht-Essenz 90
277. Chokolade-Essenz 90
278. Chokolade mit Haselnußfüllung 90
279. Chokolade mit Sahnefondant . 91
280. Chokolade mit Mandelfüllung 91
281. Chokolade mit Sahne und Pistazien 91
282. Berlingots de Rouen . . . 91
283. „ à l'orange . . . 91
284. „ à la vanille . . 91
285. „ au café . . . 91
286. „ à la menteuse . 92
287. „ à la fleur d'oranger 92
288. Sucre tors de Poissy . . . 92
289. Sucre tors au citron . . . 92
290. Sucre tors à l'orange . . . 92
291. Sucre tors à fleur d'oranger 92
292. Caramels au chocolat . . 92
293. „ au café 92
294. „ à fleurs d'oranger 92
295. „ en surprise . . . 92
296. Boules de gomme 92
297. „ aux framboises . . 93
298. „ à l'orange 93
299. „ à la vanille . . . 93
300. Pâte d'amandes au candi et au marasquin 93
301. Pâte de Pistache 93
302. Pâte d'amandes à la vanille 93
303. Pâte d'avelines au candi . 93
304. Eine neue schöne Form der Canditen 94
305. Pralines vanillées 94
306. Das Glaciren der Pralines . 94

Nr.		Seite
307.	Pralines au chocolat . . .	94
308.	Pralines à la rose	94
309.	Avellines pralinées	94
310.	Pistaches pralinées . . .	94
311.	Pastilles à la menthe . .	94
312.	„ à la grouselle . .	95
313.	„ d'ananas	95
314.	„ aux fraises . . .	95
315.	„ à la rose	95
316.	„ à la fleur d'oranger	95
317.	Mandarins glacées au fondant	95
318.	Raisin glacé à l'anisette .	95
319.	Cérises glacées au fondant de kirsch	95
320.	Pâte d'amandes glacée au fondant de lait d'amandes	95
321.	Purée des marons glacés au fondant de chocolat . . .	96
322.	Fraises glacées au fondant de fraises	96
323.	Pastilles de chocolat . . .	96

Deutsche Conditorei.

Nr.		Seite
324—30.	Das Kochen des Zuckers	96
331.	Reinigen des Zuckers . . .	98
332.	Penidzucker	98
333.	Brustbonbons	99
334.	Himbeer=Bonbons	99
335.	Mohrrüben=Bonbons . . .	99
336.	Rahm=Bonbons	99
337.	Rosen=Bonbons	99
338.	Citronen=Bonbons	99
339.	Orangen=Bonbons	99
340.	Pfeffermünz=Bonbons . . .	99
341.	Kaffee=Bonbons	100
342.	Sahnenkaffee=Bonbons . . .	100
343.	Vanille=Crème=Bonbons . .	100
344.	Zimmet=Bonbons	100
345.	Anis=Bonbons	100
346.	Fenchel=Bonbons	100
347.	Althä=Bonbons	100
348.	Klatschrosen=Bonbons . . .	100
349.	Ananas=Bonbons	100
350.	Flora=Bonbons	100
351.	Bonbons du Nord	101
352.	Stollwerck'sche Brustbonbons .	101
353.	Koch'sche Kräuter=Bonbons .	102
354.	Hamburger Beltjes	102
355.	Serail=Bonbons	102
356.	Malz=Bonbons	102
357.	Brustmalz	102
358.	Gerstenzucker	102
361.	Strohzucker	103
362.	Penidzucker	103
363.	Spähne von Penidzucker . .	103

Konserven.

Nr.		Seite
364.	Chokoladen=Konserve . . .	104
365.	Orangen=Konserve	104
366.	Orangen=Konserve	104
367.	Orangenblüth=Konserve . . .	104
368.	Rosen=Konserve	105
369.	Jasmin=Konserve	105
370.	Nelken=Konserve	105
371.	Preißelbeer=Konserve . . .	105
372.	Vanille=Konserve	106
373.	Lampertsnuß=Konserve . . .	106
374.	Heliotrop=Konserve	106
375.	Angelika=Konserve	106
376.	Angelika=Konserve	107
377.	Citronen=Konserve	107
378.	Apfelsinen=Konserve	107
379.	Berberisbeer=Konserve . . .	107
380.	Zimmet=Konserve	107
381.	Muskaten=Konserven . . .	107
382.	Kaffee=Konserve	107
383.	Johannisbeer=Konserve . . .	108
384.	Kirsch Konserve	108
385.	Pfeffermünz=Konserve . . .	108
386.	Erotische Konserve	108
387.	Erotische Konserve	109
388.	Wohlriechende Konserven . .	109
389.	Veilchen=Konserve	109
390.	Veilchen=Konserve	109
391.	Vier Frucht=Konserve . . .	109
392.	Aprikosen=Konserve	109
393.	Pfirsich=Konserve	110
394.	Punsch=Konserve	110
395.	Erdbeer=Konserve	110
396.	Himbeer=Konserve	110
397.	Mandel=Konserve	110
398.	Berberisbeer=Konserve . . .	110
399.	Liqueur=Konserve	111
400.	Marasquin=Konserve . . .	111
401.	Harte, geformte Konserve . .	111

Morsellen.

Nr.		Seite
402.	Kaiser=Morsellen	111
403.	China=Morsellen	112
404.	Citronen=Morsellen	112
405.	Ingwer=Morsellen	113
406.	Morsellen=Spezies	113
407.	Pfeffermünz=Morsellen . . .	113
408.	Magen= (Trisenath)=Morsellen	113

Nr. Seite
409. Wurm-Morsellen 114
410. Limonaden-Morsellen . . . 114
411. Limonaden-Morsellen . . . 114
412. Chokoladen-Morsellen . . . 114
413. Weiße Morsellen 114
414. Rothe Morsellen 115

Pastillen.

415. Pastillen 115
416. Orangeblüthen-Pastillen . . 115
417. Rosen-Pastillen 116
418. Blaue Veilchen-Pastillen . . 116
419. Gelbe Pastillen 116
420. Ordinaire Pastillen 116
421. Citronen-Pastillen 116
422. Punsch-Pastillen 116
423. Ananas-Pastillen 117
424. Marasquin-Pastillen . . . 117
425. Rosen-Pastillen 117
426. Veilchen-Pastillen 117
427. Vanille-Pastillen 117
428. Doppelfarbige Pastillen . . 117
429. Erotische Pastillen 117
430. Pfeffermünz-Pastillen . . . 118
431. Marasquin-Pastillen . . . 118
432. Rocksdrops-Pastillen . . . 119
433. Kügelchen 119
434. Dragées 119

Butter.

435. Kunstbutter 120
436. Oleo-Margarin 121
438. Aromatisiren der Butter . . 121
439—41. Färben 121
442. Orleans-Extrakt 121
443. Butterfarbe 122
444. Annatto 122
445. Pariser Butterfarbe 122
446. Butterpulver 122
447. Conservirungsteig 122
448. Butterine 122
549. Krebsbutter 123

Cacao und Chokolade.

450. Allgemeines 124
451. Das Rösten der Cacaobohne . 125
452. Das Entschälen 126
453. Das Feinmahlen 126
454. Die Fabrikation der Masse . 127
455. Die Fabrikation der Chokolade 129
456. Gewürz-Chokolade 130
457. Gewürz-Chokolade 130

Nr. Seite
458—459. Ordinäre Chokolade . . 131
460. Feine Chokolade 131
461—463. Gewürz-Chokolade . . 131
464—467. Gewürz-Chokolade . . 132
468. Spanische Gewürz-Chokolade . 132
460—470. Vanille-Chokolade . . 132
471—474. Vanille-Chokolade . . 133
475—476. Wiener Chokolade . . 133
477. Mailänder Chokolade . . . 134
478. Pariser Chokolade 134
479. Römische Chokolade . . . 134
480—481. Gesundheits-Chokolade . 134
482—483. Isländische Moos-Chokolade 134
484. Isländische Moos-Chokolade . 135
485. Moos-Chokolade 135
486. Gersten-Chokolade 135
487. Kaffee-Chokolade 136
488. Suppen-Chokolade 136
489. Fleischextrakt-Chokolade . . 136
490. Wurm-Chokolade 136
491. Arrow-Root-Chokolade . . 136
492. China-Chokolade 137
493. Eisen-Chokolade 137
494. Eisen-Chokolade 137
495. Kleber-Chokolade 137
496. Salep-Chokolade 137
497. Contentmehl-Chokolade . . . 137
498. Cacaopastillen mit Eisen . . 137
499. Weiße Chokolade 138
500. Concentrirtes Nahrungsmittel 138
501—503. Racahout des Arabes . 138
504—507. Racahout des Arabes . 139
508—509. Nähr- und Heilpulver, Dr. Köben 139
510. Vakaka Indorum 139
511. Palamaut 140
512. Eisen-Chokolade 140
513. Guarana 140
514. Vichy-Chokolade (Chocolat digestife) 140
515. Vichysalz 140
516. Malz-Chokolade 140
517. Chokoladeplätzchen 140
518. Diabolins 141
519. Ueberzogene Pistazien . . . 141
520. Pistolenkugeln 141
521. Figuren 141
522. Chokolade mit Marzipan . . 141
523. Puder-Chokoladen 141
524. Entölter Cacao 141
525. Leichtlöslicher, holländ. Cacao 142

Nr. Seite

Crêmes.

526. Schlagsahne 142
527. Saure Schlagsahne 142
528. Schlagsahne mit Vanille . . 142
529. Schlagsahne mit Citrone . . 142
530. Schlagsahne mit Apfelsine und Orange 142
531. Schlagsahne mit Schiffsbrod . 143
532. Fruchtsahne 143
533. Crême bavaroise à la vanille 143
534. „ „ à la fleur d'oranger . 143
535. „ „ au marasquin 143
536. „ „ au punch . 144
537—539. „ à l'ananas . 144
540. „ „ aux pommes de Sine . . 144
541. „ „ aux apricots 144
542. „ „ aux pêches . 145
543. „ „ aux fraises . 145
544. „ „ aux frambaises 145
545. „ „ au quatre fruits 145
546—547. „ au café . . 145
548. „ „ au chocolat . 146
549. „ „ au Madeira 146
550. „ „ aux nuits . 146
551. „ „ aux amandes 146
552. „ „ aux pistaces 146
553. „ „ aux marons 147
554. „ „ au Pumpernickel 147
555. „ „ au gingember 147
556. Das Glaciren der Crêmes . 147
557. Crême au vin 147
558. „ au vin de la Champagne 147
559. „ au vin de l'Espagne 147
560. „ au vin à la Piemontaise 148
561. „ au vin â la Princesse 148
562. „ à la Nesselrode . . 148
563. „ bavaroise panachée, à la Bohémiene . . . 149
564. „ à la Vanille . . . 149
565. „ brulée 149
566. „ au citron 149
567. „ au citron 149
568. Marasquin-Crême 150
569. Punch-Crême 150
570—571. Apfelsinen-Crême . . 150
572. Ananas-Crême 150
573. Erdbeer-Crême 151
574. Himbeer-Crême 151
575. Chokolade-Crême 151
576. Makronen-Crême 151

Nr. Seite

Flammeries, Mehlspeisen und Puddings.

577. Vanille-Crême-Speise . . . 151
578. Makronen-Crême-Speise . . 152
579. Speise à la Portugalaise . . 152
580. Sultan-Speise 152
581. Flammerie von Gries . . . 153
582. Flammerie von Hirse . . . 153
583. Flammerie v. Buchweizengrütze 153
584. Flammerie von Sago . . . 153
585. Flammerie von Reis mit Mandelmilch 153
586. Flammerie von Fruchtsaft (rothe Grütze) 154
587. Flammerie von Kirschsaft . . 154
588. Flammerie von Kartoffelmehl 154
589. Flammerie mit Makronen . 154
590. Citronen-Mehlspeise 154
591. Citronen-Mehlspeise à la Lyonnaise 155
592. Mehlspeise à la Dauphin . . 155
593. Reis-Mehlspeise 155
594. Reis-Mehlspeise, maringuirte . 155
595 Gries-Mehlspeise 155
596. Griesmehlspeise aux confitures 156
597. Gries Mehlspeise à la Figaro . 156
598. Kartoffel-Mehlspeise 157
599. Hirse-Mehlspeise 157
600. Quark Mehlspeise 157
601. Gries-Mehlspeise mit Käse . 158
602. Kartoffel-Mehlspeise mit Käse 158
603. Nudeln-Mehlspeise 158
604. Nudel-Crêm-Speise à la Palffy 159
605. Krebs-Mehlspeise 159
606. Krebsmatte 159
607. Krebs-Mehlspeise mit Käse . 160
608. Fisch-Mehlspeise 160
609. Schwarzbrod-Mehlspeise . . 160
610. Apfelsinen-Mehlspeise . . . 160
611. Sächsische Mehlspeise . . . 161
612. Makronen-Mehlspeise . . . 161
613. Berliner Mehlspeise 162
614. Märkische Mehlspeise . . . 162
615. Französische Mehlspeise . . . 162
616. Englische Mehlspeise . . . 163
617. Vanille-Auflauf 163
618. Chokoladen-Auflauf 163
619. Makronen-Auflauf 163
620. Mandel-Auflauf 164
621. Citronen-Auflauf 164
622. Erdbeer-Auflauf 164

Nr.	Seite
623. Himbeer-Auflauf	164
624. Frucht-Schnee	164
625. Frucht-Auflauf	165
626. Punsch-Auflauf	165
627. Kartoffel-Pudding	165
628. Weizenmehl-Pudding . . .	166
629. Reis-Pudding	166
630. Gries-Pudding	166
631. Hirse-Pudding	167
632. Arrow-Root-Pudding . . .	167
633. Teig-Pudding	167
634. Teig-Pudding, gebacken . .	167
635. Sago-Pudding	168
636. Kartoffel-Pudding	168
637. Feigen-Pudding	168
638. Kastanien-Pudding	168
639. Semmel-Pudding	169
640. Brod-Pudding	169
641. Butterbrod-Pudding . . .	169
642. Citronen-Pudding	170
643. Orange-Pudding	170
644. Citronen-Pudding	170
645. Aepfel-Pudding	170
646. Stachelbeeren-Pudding . . .	170
647. Aprikosen-Pudding	171
648. Obst-Pudding	171
649. Chokoladen-Pudding . . .	171
650. Plum-Pudding	171
651—653. Plum-Pudding . . .	172
654. Mark-Pudding	173
655. Kabinet-Pudding	173
656. Sonntags-Pudding	173
657. Montags-Pudding	174
658. Krebs-Pudding	174
659. Fisch-Pudding	174
660. Fleisch-Pudding	175
661—662. Leber-Pudding . . .	175
663. Cito-Pudding	175

Essigfabrikation
von Paul Altvater.

664—666. Altvaters Methode . .	176
667. Essigfarbe	181
668. Wimmer's Verbesserung . .	181
669. Bereitung eines sehr guten Essigs	181
670. Bereitung eines sehr billigen Essigs	182
671—673. Schnelles Verfahren der Essiggewinnung	182
674—676. Essig aus Kartoffeln oder Reis	183

Tafelessige.

Nr.	Seite
677. Ananas-Essig	184
678. Anis-Essig	184
679. Citronen-Essig	184
680. Erdbeer-Essig	185
681—686. Estragon-Essig . . .	185
687. Ambra-Essig	186
688. Anis-Essig	187
689 - 691. Aromatischer Essig . .	187
692. Bergamotten-Essig	188
693. Bisam-Essig	188
694. Coriander-Essig	188
695. Damen-Essig	189
696. Nelken-Essig	189
697—698. Nelken-Essig, englisch .	189
699—700. Himbeer-Essig	190
701. Jasmin-Essig	190
702—703. Kraft-Essig	190
704. Kräuter-Essig, im Norden . .	191
705. Kräuter-Essig, am Rhein . .	191
706. Vinaigre aux fines hérbes de Maille	191
707. Surrogate für Kräuteressig .	191
708. Lavendel-Essig	192
709. Maiblumen-Essig	192
710. Majoran-Essig	193
711. Melissen-Essig	193
712. Muskat-Essig	193
713. Nelken-Essig	193
714. Orangen-Essig	193
715. Zimmtessig	194
716. Eau d'Hébé; de Willier . .	194
717. Essig von kölnischem Wasser .	194
718. Concentrirter Essig	194
719. Moussirender Weinessig . .	195
720. Essigsäure	195
721—722. Essigsäure aus Holzessig	196
723. Aromatische Essigsäure . . .	196
724. Orangenblüthen-Essig . . .	195
725. Räucher-Essig	197
726—727. Rosen-Essig	197
728. Rosmarin-Essig	197
729. Sassafras-Essig	197
730: Schönheits-Essig	198
731. Thymian-Essig	198
732—733. Vanille-Essig	198
734. Veilchen-Essig	198
735. Zimmt-Essig	199

Fleischerei.

736. Kleine Würstchen (Saucisses)	199
737. Hirnwürstchen (Boudins de cervelles)	199

Nr. Seite
738. Bratwürste 199
739. Rostwürstchen 199
740. Bratwürstchen in Weißwein . 200
741. Blutwürste 200
742—743. Fleischwürstchen . . . 200
744. Lyoner Würstchen 201
745. Knackwürstchen 201
746. Knoblauchwürstchen 201
747. Spanische Würstchen . . . 201
748. Straßburger Würstchen . . 202
749. Mortadella 202
750. Preßkopf 202
751. Preßkopf 203
752. Sülze 203
753. Gefüllter Schweinskopf . . 203
754. Gebeizter Schweinskopf . . 203
755. Eisbein 204
756. Gekochter Schinken 205
757. Schinken in Burgunder . . 205
758. Schinken mit Kruste . . . 205
759. Gebackener Schinken . . . 206
760. Rauchwurst 206
761. Gehirnwurst 206
762. Rollwurst 206
763. Grützwurst 206
764. Grützwurst 207
765. Brodwurst 207
766. Reiswurst 207
767. Leberwurst 207
768—769. Holsteinische Leberwurst 207
770. Knackwurst 208
771. Braunschweiger Wurst . . . 208
772. Mettwurst 208
773. Sehr zarte Mettwurst . . . 208
774. Cervelatwurst 208
775. Pökelfleisch 208
776. Rauchfleisch 209
777. Blutwurst, ungarische . . . 209
778. Blutwurst, süße 209
779. Blutwurst oder Rothwurst . 210
780. Blutwurst mit Majoransauce 210
781. Blutwurst, mecklenburgische . 210
782. Bratwurst, Frankfurter . . 210
783. Bratwurst, gute 211
784. Bündelwurst, Schweizer . . 211
785. Cervelatwurst, feine . . . 211
786. Cervelatwurst, feinste . . . 212

Früchte.

Gelées und Marmeladen.

787. Aepfel-Marmelade 212
788. Aprikosen-Marmelade . . . 212
789. Citronen-Marmelade . . . 212
790. Erdbeer-Marmelade 212
791. Hagebutten-Marmelade . . 212
792. Himbeer-Marmelade . . . 213
793. Fliedermus-Marmelade . . 213
794. Johannisbeer-Marmelade . . 213
795—797. Kirsch-Marmelade . . 213
798. Gemischte Marmelade . . . 213
799. Orangen-Marmelade . . . 213
800. Pfirsich-Marmelade 213
801. Pflaumen-Marmelade . . . 214
802. Pflaumenmus 214
803. Quitten-Marmelade . . . 214
804. Reine-Clauden-Marmelade . 214
805. Stachelbeer-Marmelade . . 214
806. Weintrauben-Marmelade . . 214
807. Apfelgelée 214
808. Apfelsinen-Gelée 214
809. Apfelsinen-Gelée 215
810. Ananas-Gelèe 215
811. Birnen-Gelée 215
812. Citronen-Gelée 215
813. Erdbeer-Gelée 215
814. Aprikosen-Gelée 215
815. Pfirsich-Gelée 216
816—817. Himbeer-Gelée . . . 216
818. Johannisbeer-Gelée 216
819. Orangen-Gelée 216
820. Quitten-Gelée 216
821. Veilchen-Gelée 216
822. Russisches Gelée 216
823. Macedoine-Gelée 216
824. Wein-Gelée 216

Fruchtsyrupe, amerikanische, für Mineralwässer und Limonaden.

825—827. Citronen-Syrup . . . 217
828. Maulbeer-Syrup 217
629. Vanille-Syrup 217
630. Vanille-Crême-Syrup . . . 217
831. Crême-Syrup 218
832. Ingwer-Syrup 218
833. Ananas-Syrup 218
834. Orangen-Syrup 218
835. Sherbet-Syrup 218
836. Nektar-Syrup 218
837—838. Kaffee-Syrup 218
839. Wintergreen-Syrup . . . 219
840. Ahorn-Syrup 219
841—842. Chokolade-Syrup . . 219
843. Weiß- und Rothwein-Syrup . 219
844. Kaffee-Crême-Syrup . . . 219

Nr. Seite
845. Solferino-Syrup 219
846. Ambrosia-Syrup 220
847. Kirsch-Syrup 220
848. Erdbeer-Syrup 220
849. Himbeer-Saft 220
850. Pfirsich-Saft 220
851. Orgeat-Syrup 220
852. Heidelbeer-Syrup 221
853. Milch-Punsch-Syrup . . . 221
854. Champagner-Syrup . . . 221
855. Sherry-Cobbler-Syrup . . 221
856. Capillaire-Syrup 221
857. Johannisbeer-Syrup . . . 221
858. Orangeblüthen-Syrup . . . 221
859. Zimmet-Syrup 222
860. Ingwer-Bier-Syrup . . . 222
861. Amerikanisches Maaß- und Gewicht 222

Gefrorenes.

862—863. Ananas-Eis 222
864. Angelika-Eis 223
865—866. Apfelsinen-Eis . . . 223
867—868. Aprikosen-Eis . . . 223
869. Arlequino (Bombe à la Fürst Pückler) 224
870. Berberitzen-Eis 224
871—872. Birnen-Gefrorenes . . 224
873. Bischof-Eis 225
874. Biscuit-Gefrorenes 225
875. Brod-Eis 225
876. Butter-Eis 225
877. Caramel-Eis 226
878. Champagner-Eis 226
879. Ching-Ching 226
880. Chokoloden-Eis 226
881. Citronen-Eis 227
882. Erdbeer-Eis mit Sahne . . 227
883. Himbeer-Eis mit Sahne . . 227
884. Erdbeer-Eis 227
885. Himbeer-Eis 227
886. Haselnuß-Eis 227
887. Pfirsich-Eis 227
888. Mandel-Eis 227
889. Kaffee-Eis 228
890. Vanille-Eis 228
891. Vanille-Eis mit Sahne . . 228

Getränke.

892. Achards oder Achiar . . . 228
893. Admiral 228
894. Ale flip 229

Nr. Seite
895. Alimeth 229
896. Ananas-Punsch 229
897. Apfelsinen-Bowle 229
898. Apfelsinen-Cardinal . . . 229
899. Apfelsinen-Punsch 230
900. Apfelsinen-Saft 230
901. Aprikosen-Wein 230
902. Arac-Schaum 230
903. Bavaroise mexicaine . . . 230
904. Bavaroise au lait 231
905. Bavaroise au lait d'amande 231
906. Bavaroise au chocolat . . 231
907. Bavarvise à l'Italienne . . 231
908. Bavaroise timple 231
909. Berberitzen-Saft 231
910. Bier-Chadeau 231
911. Bier-Punsch 232
912. Bischof-Essenz 232
913. Bischof, russisch 232
914. Bischof, kalter 232
915. Bischof, warmer 232
916—918. Bowle, Ananas . . . 232
919. Bowle, Ananas, Englisch . . 233
920. Bowle, Apfelwein, Englisch . 233
921. Bowle, Bier, Englisch . . . 233
922. Bowle, Champagner . . . 233
923. Bowle, Champagner, Englisch 234
924—925. Bowle, Erdbeer . . . 234
926. Bowle, Gin, Englisch . . . 234
927. Bowle, Himbeer 234
928. Bowle, Pfirsich 235
929. Bowle, Lindenblüte 235
930. Bowle, Regenten 235
931. Bowle, Prinz 235
932. Bowle, Reseda 235
933. Bowle, Rothwein, Englisch . 236
934. Bowle, Sellerie, Amerikanisch 236
935. Bowle, Sherry 236
936. Brandy-Punsch, Englisch . . 236
937. Burgunder-Punsch 237
938. Capillaire-Syrup 237
939. Cardinal 237
940—941. Cardinal-Bowle . . . 237
942. Cardinal-Extrakt 238
943. Champagner-Punsch . . . 238
945. Chaudeau 238
946. Chokolade-Milch 238
947. Chokolade-Schaum 239
948. Chokolade-Wasser 239
949. Chokolade-Wein 239
950. Chokolade, russische 239
951. Christophlet 239

Nr. Seite

952. Crambambuli 240
953—955. Eier=Punsch 240
956. Compiello. 240
957. Eier-Grog. 241
958. Grog 241
959. Glühwein. 241
960. Glühwein, Französisch. . . 241
961. Brenner 241
962. Dreifuß 241
963. Hoppelpoppel. 241
964. Whisk. 242
965—966. Wein=Punsch . . . 242
967. Englischer Punsch 242
968. Portwein=Punsch 242
969. Holländischer Punsch . . . 242
970. Ananas=Punsch. 243
971. Thee=Punsch 243
972. Warmbier 243
973. Schaumbier 243
974. Ingwerbier 243
975—976. Kalter Punsch . . . 243
977. Eis=Punsch 244
978. Ananas=Eis=Punsch . . . 244
979. Champagner=Punsch . . . 244
980. Ananas=Champagner=Punsch. 245
981. Punsch, Imperial 245
982. Punsch, Romain 245
983. Schwedischer Punsch . . . 245
984. Mecklenburgischer Punsch. . 245
985. Sillabub 245

Gewürze, Würzessenzen, Saucen.

986—987. Curry=Pulver . . . 246
988. Gewürz, gemischtes . . . 246
989. Kräuter=Pulver für Ragout 246
990. Ragout=Pulver 247
991. Pilz=Pulver 247
992. Trüffel=Pulver 247
993. Gewürz=Extrakt, gemischtes . 247
994. Fisch=Essenz 248
995. Fleisch=Essenz 248
996. Fleisch=Glace 249
997. Geflügel=Essenz 249
998. Gemüse=Essenz 249
999. Gewürz=Essenz 249
1000. Kaffee=Essenz 250
1001. Knoblauch Essenz 250
1002. Sardellen=Essenz 250
1003. Schinken=Essenz 250
1004. Trüffel=Essenz 251
1005. Wildpret=Essenz 251
1006. Trüffel=Essenz 251
1007. Balbirnie=Sauce, Englisch . 252
1008. Balbirnie=Salatsauce . . . 252
1009. Chutnec=Sauce 252
1010. Curry=Sauce 252
1011. Indische Sauce 252
1012. Ketschup, Austern 253
1013. Ketschup, Champignon . . 253
1014. Ketschup, Flieder, Englisch . 254
1015. Ketschup, Sardellen oder Anchovis 254
1016. Ketschup, Tomaten . . . 254
1017. Ketschup, Wallnuß . . . 254
1018. Soya 255

Käse.

1019. Hand= oder Faustkäse . . . 255
1020. Ziegen= oder Harzerkäse . . 255
1021. Laibkäse 255
1022. Nieheimer Käse 256
1023. Hohenheimer Käse 256
1024. Allgäuer Backsteinkäse . . 256
1025. Oldenburger Rahmkäse . . 257
1026. Buttermilchkäse 257
1027. Dickmilchkäse 257
1028. Kartoffelkäse 257
1029. Trommer's Schnellkäse . . 257
1030. Glouceſterkäse 257
1031. Glouceſterkäse nach schwedischem Verfahren 258
1032. Chesterkäse 258
1033. Chedrarkäse 259
1034. Stiltonkäse 259
1035. Bathkäse 260
1036. Rush cream cheese . . . 260
1037. Fromage de Brie . . . 260
1038. Roquefortkäse 260
1039. Edamerkäse 261
1040. Goudaerkäse 262
1041. Limburgerkäse 263
1042. Emmenthalerkäse 263
1043. Neuschatellerkäse 263
1044. Kräuterkäse 263
1045. Parmesankäse 264
1046. Strachinokäse 264
1047. Bereitung der Labflüssigkeit 264
1048 Holstein'sche Labbereitung . 265
1049. Lab zum Limburgerkäse . . 265
1050. Holländisches Verfahren . . 265
1051. Lab zu Chesterkäse . . . 265
1052. Schweizer Labessenz . . . 265
1053. Lab für Cheddarkäse . . . 265

Nr. Seite
1054. Rationelle Labessenz . . . 266
1055. Feinste Labessenz 266

Pfefferküchlerei.

1056. Syrupteig 266
1057. Honigteig 266
1058. Zuckerteig 266
1059. Die Behandlung des Teiges 267
1060. Suppen-Honigkuchen . . . 267
1061. Braunschweiger Honigkuchen 267
1062. Braunschweiger Honigkuchen aus Kartoffelsyrup 267
1063. Braune Scheibenkuchen . . 267
1064. Braune Glasur 268
1065. Feinen Scheibenkuchen . . 268
1066. Ganz feine Scheibenkuchen . 268
1067. Weißer Guß 268
1068. Weiße Glasur 268
1069. Braune Lebkuchen 268
1070. Braune Lebkuchen 269
1071. Thorner Pfefferkuchen . . 269
1072. Berliner Pfefferkuchen . . 269
1073. Berliner Honigkuchen . . . 270
1074. Französische Honigkuchen . . 270
1075. Pfeffernüsse 270
1076. Pfeffernüsse, andere . . . 270
1077. Pfeffernüsse, feine 270
1078. Weiße Nürnberger Pfeffernüsse (Leckerli) 271
1079. Weiße Nürnberger Pfeffernüsse, andere 271
1080. Weiße Nürnberger Pfeffernüsse, wohlfeilere 271
1081. Weiße Nürnberger Lebkuchen 271
1082. Weißer Lebkuchen 272
1083. Ganz feiner Gewürzkuchen . 272
1084. Minderfeine Gewürzkuchen . 272
1085. Weiße Nürnberger Lebkuchen 272
1086. Weiße Nürnberger Lebkuchen, andere 273
1087. Weiße Nürnberger Lebkuchen, andere 273
1088. Nürnberger Lebkuchen . . 273
1089. Thorner Honigkuchen . . . 274
1090. Baseler Mandel-Pfefferkuchen 274
1091. Baseler Lebkuchen 275
1092. Nürnb. Mandel-Pfefferkuchen 275
1093. Wiener Pfefferkuchen . . . 276
1094. Danziger Pfefferkuchen . . 276
1095. Lüneburger Pfefferkuchen . 276
1096. Hamburger Oblaten-Pfefferkuchen 277
1097. Oblatenkuchen 277
1098. Makronen-Pfefferkuchen . . 277
1099. Weihnachtsbaum-Confect . 278
1100. Schaum-Confect 278

Kaffeesurrogate.

1101. Allgemeines 278
1102. Zubereitung der Stoffe . . 279
1103—1104. Zubereitung der Stoffe 280
1105. Vom Geschmack 280
1106. Cichorien-Kaffee I. 280
1107. Cichorien-Kaffee II. . . . 281
1108. Erdmandel-Kaffee I. . . . 281
1109. Erdmandel Kaffee II. . . . 281
1110. Erdmandel-Kaffee III. . . 281
1111. Cacao-Kaffee 281
1112. Eichel-Kaffee I. 281
1113. Eichel-Kaffee II. 281
1114. Gersten Kaffee 281
1115. Mandel-Kaffee I. 281
1116. Mandel-Kaffee II. 282
1117. Feigen-Kaffee I. 282
1118. Feigen-Kaffee II. 282
1119. Sultan-Kaffee 282
1120. Cichorien-Kaffee I. . . . 282
1121. Cichorien-Kaffee II. . . . 282
1122. Cichorien-Kraft-Kaffee . . . 282
1123. Gesundheits-Gersten-Kaffee . 282
1124. Aegyptischer Kaffee 282
1125. Doppel Kaffee 283
1126. Schweizer Kaffee 283

Senf-Fabrikation.

1127. Speise-Senf 283
1128—1131. Speise-Senf . . . 284
1132. Frankfurter Senf 284
1133. Weinmostrich 285
1134. Weinmostrich nach Lenormand 285
1135. Moutarde de Maille . . 285
1136. Moutarde à la Ravigotte . 285
1137. Schwarzer Senf 286
1138. Düsseldorfer Senf 286
1139. Senf nach Soye 286
1140. Ardmatischer Senf . . . 287
1141. Englischer Senf 287
1142. Senfpulver 287
1143. Senfpulver, englisches . . 287
1144. Senfpulver, zusammengesetztes 288

Wein-Fabrikation.

1145. Das Schönen der Weines . 288
1145. Das Gypsen des Weines . 288

Nr.		Seite
1147.	Das Schönen des Weins	289
1148.	Schönungsmittel des Weins	290
1149.	Schönen mit Hausenblase und Ossa sepiae	290
1150.	Ichthyocolle française	290
1151.	Trüben Wein zu läutern	291
1152.	Jungen Wein alt zu machen	291
1153.	Aeltere, geringere Weine aufzubessern	291
1154.	Das Chaptalisiren	292
1155.	Das Gallisiren	292
1156.	Das Petiotisiren	292
1157.	Das Scheelisiren	293
1158.	Tabelle zur Berechnung des Glycerinzusatzes	293
1159.	Das Weinschmieren	293
1160.	Normalwein für Süßweine	293
1161.	Anderer Normalwein	294
1162.	Ganz feiner Normalwein	294
1163.	Ueber Essenzen	294
1164.	Bittermandel Essenz	294
1165.	Gebrannte Mandel-Essenz	294
1166.	Bittermandelöl-Essenz	294
1167.	China-Essenz	295
1168.	Eisen-Essenz	295
1169.	Bolus-Essenz	295
1170.	Erdbeer-Essenz	295
1171.	Himbeer-Essenz	295
1172.	Hollunder-Essenz	295
1173.	Hopfen-Essenz	295
1174.	Kino-Essenz	295
1175.	Macis-Essenz	295
1176.	Muskat-Essenz	295
1177.	Nelken-Essenz	295
1178.	Nelkenöl-Essenz	295
1179.	Nuß-Essenz	296
1180.	Nußschalen-Essenz	296
1181.	Piment-Essenz	296
1182.	Quecken-Essenz	296
1183.	Rosinen-Essenz	296
1184.	Theer-Essenz	296
1185.	Traubenkern-Essenz	296
1186.	Veilchenwurzel-Essenz	296
1187.	Zimmt-Essenz	296
1188.	Zimmtöl-Essenz	296
	Weine.	
1189.	Madeira	296
1190.	Madeira	296
1191.	Sherry	297
1192.	Portwein	297
1193.	Malaga	297
1194.	Malaga	297
1195.	Kapwein	297
1196.	Muskat Lunel	297
1197.	Tokayer	297
1198.	Ruster	297
1199.	Menescher	298
	Weinkörper.	
1200.	Madeira-Körper	298
1201.	Sherry-Körper	298
1202.	Malaga-Körper	298
1203.	Muskat-Körper	298
1204.	Portwein-Körper	298
	Weine.	
1205.	Madeira	298
1206.	Sherry	298
1207.	Malaga	299
1208.	Muskat Lunel	299
1209.	Portwein	299
1210.	Anderes Verfahren	299
1211.	Madeira	289
1212.	Sherry	299
1213.	Malaga	299
1214.	Portwein	299
1215.	Tokayer	300
1216.	Kapwein	300
1217.	Muskat Lunel	300
1218—19.	Andere Vorschriften	300
1220—22.	Madeira	301
1223.	Sherry	301
1224—26.	Malaga	301
1227—28.	Muskat Lunel	302
1229.	Kapwein	302
1230.	Portwein	302
1231—32.	Rosinenwein	303
1233.	Frontignak	304
1234.	Bordeaux Körper	304
1234.	Bordeaux-Wein	304
1236.	Medoc-Körper	304
1237.	Medoc-Wein	304
1238.	Burgunder-Körper	304
1239—42.	Burgunder-Wein	304
	Champagner.	
1243.	Champagner-Liqueur	305
1244.	Moët et Chandon rosée	305
1245.	Duc de Montebello	305
1246.	Louis Röderer carte blanche	306
1247.	Heidsick et Co. Monopole	306
1248.	Deutz et Geldermann Grande Sillery	306

Nr. Seite
1249. Schneider 306
1250. Fleur de Sillery 306
1251. Jaquesson et fils 306
1252—55. Allgemeines Verfahren 306

Künstliche und Obstweine.

1256. Birkenwein 310
1257. Brombeerwein 311
1258. Himbeerwein 311
1259—63. Johannisbeerwein . . 312
1264. Kirschwein 313
1265. Stachelbeerwein 313
1266—67. Aepfelwein 314
1268. Aepfelweinchampagner . . . 314
1269. Birnenschaumwein 315
1270. Verbesserung des Obstweins 315
1271. Araber Wermuthwein . . 315
1272—75. Hefenwein 316
1276. Orangenwein 318
1277. Orangenwein mit Citronen . 319

Verschiedene diätetische Präparate.

1278—82. Kindermehle 319
1283. Präparirte Mehle 320
1284. Frerichs, Boie u. Stromfeldts Patent 320
1285. Hartenstein's Leguminose . 320
1286. Revalenta arabica . . . 320
1287. Rċvalescière D. Barry's . 320
1288. Ervalenta 320
1289. Maizena 320
1290. Arrow-root 321
1291. Sago 321
1292. Manihot oder Cassavamehl . 321

Nr. Seite
1293. Tapiaca 321
1294. Stärkemehl 321
1295. Nudeln, Makaronen . . . 321
1296. Gries 321
1297. Racahout des Arabes . . 321
1298. Dictamia 321
1299. Timpe's Kraft=Gries . . . 321
1300. Kaiffa 321
1301. Liebig's Milchpulver . . . 322
1302. Liebig's Kindernahrung . . 322
1303. Condensirte Schweizermilch . 322
1304. Laktolin 322
1305. Milchtafeln 322
1306—9. Kumys 322
1310. Kumys=Extrakt 323
1311. Milchwein 323
1312. Molkenwein 324
1313. Pepsinwein 324
1314. Elixir digéstif de Pepsin de Hottot 324
1315. Garusspiritus 324
1316. Elixir de Pepsin de Grimault 324
1317. „ „ „ de Mialhe . 324
1318 Pepsinessenz zur Molkenbereitung 324
1319. Pepsinsyrup 325
1320—21. Limonadenpulver . . 325
1322 Limonade in Stangen . . 325
1323 Limonaden=Essenz 325
1324. Künstlicher Citronensaft . . 325
1325. Citronensyrup 325
1326. Brauselimonadenpulver . . 325
1327. Brausepulver 326
1328. Englisches Brausepulver . . 326
1329. Brausepulverpastillen . . . 326

Bäckerei.

Englische Biskuits.

1. Abernethy-Biskuits.

30 g Butter werden mit
500 g feinstem Weizenmehl verrieben;
1 Dessertlöffel Puderzucker und
15 g Kümmelpulver werden zugesetzt.
2 Stück Eier, und wenn nöthig
ein wenig Milch wird ferner zugegeben,

das Ganze gut durchgeknetet, in kleine Platten geformt, die zum Entweichen des Dampfes durchlöchert werden, und bei mäßiger Hitze 15 Minuten gebacken.

2. Albert-Biskuits.

12 Eigelbe,
2 Eiweiße werden mit
300 g Zucker und
240 g fein geschabten süßen Mandeln

20 Minuten lang durchgearbeitet.

10 Eiweiße werden geschlagen und mit
180 g Weizenmehl,
60 g feingeschabtem Orangeat,
1 Theelöffel Zimmetpulver,
1/2 „ Gewürznelkenpulver,
ein wenig feingeschabter Citronenschale

vermischt. Das Ganze wird gut durchgearbeitet und in kleinen Formen bei gelinder Hitze gebacken.

3. Amerikan. Breakfast.

2 Eier werden geschlagen, mit
1 Löffel lauwarmer Milch,
1 Theelöffel gereinigter Pottasche,
1 Löffel Salz und
genügend Maismehl

vermischt, sodaß ein steifer Teig entsteht. Derselbe wird in kleinen gefetteten Formen 20 Minuten lang bei guter Hitze gebacken.

4. Arrowroot-Biskuits.

125 g Butter werden zu Crême geschlagen, sodann mit
5 zu Schaum geschlagenen Eiern,
125 g feinstem Mehl,
125 g gesiebtem Zucker und
90 g Arrowroot

vermischt. Das Ganze wird in gefetteten kleinen Formen bei mäßiger Hitze gebacken.

5. Bread-Brown-Biskuits.

60 g zerlassene Butter,
$^1/_4$ l kochendes Wasser,
500 g feinstes Roggenmehl

werden durchgeknetet, ausgerollt, mit einer Biskuitform ausgestochen und bei guter Hitze gebacken (20 Minuten).

6. Breakfast-Biskuits.

$^1/_8$ l Sahne wird mit
500 g Mehl

durchgeknetet, gesalzen und ausgerollt. Die Biskuits werden in beliebiger Form ausgestochen, durchlöchert und in einem heißen Ofen gebacken (20 Minuten).

7. Andere Vorschrift.

Ein taubeneigroßes Stück Butter wird mit
500 g Mehl und
$^1/_8$ l Wasser

durchgeknetet, gesalzen, und wie oben weiter behandelt.

8. Captains-Biskuits.

Mehl wird mit
frischer Milch

zum steifen Teig geknetet. Derselbe wird gesalzen und zu Kugeln geformt; letztere werden glatt gedrückt, durchlöchert und bei guter Hitze gebacken (15—20 Minuten).

9. Caraway-Biskuits.

125 g Butter,
500 g Mehl,

125 g Zucker,
3 Eier und
einige Kümmelkörner

werden, wenn nöthig unter Zusatz von einigen Tropfen Wasser zu einem steifen Brei geknetet, welcher ausgerollt wird. Die Biskuits werden ausgestochen, mit der Gabel durchlöchert auf eine mit Mehl bestreute Platte oder ein Drahtgestell gelegt und in heißem Ofen gebacken (10 Minuten).

10. Chokoladen-Biskuits.

125 g Puderchocolade,
125 g Puderzucker

werden mit Eiweißschaum zu einer Masse durchgerührt. Dieselbe wird mit einem Theelöffel in kleinen Häufchen auf Papier aufgetragen und bei mäßiger Hitze gar gebacken. Man wendet auch wohl nach etwa 10—15 Minuten das Papier um, sodaß die Biskuits unten liegen und vom Papier bedeckt werden und läßt so nochmals 10 Minuten weiter backen. Mit Hülfe eines feuchten Schwammes werden die Biskuits vom Papier entfernt.

11. Chokolade-Makronen-Biskuits.

Man setzt der oben beschriebenen Masse noch

180 g geschälte nnd fein geriebene süße Mandeln

zu und verfährt wie oben angegeben.

12. Cinnamom-Biskuits.

6 Eier werden abgerieben mit
250 g gesiebtem Zucker,
7 1/2 g Zimmtpulver und
1 Weinglas voll Rosen- oder Orangenblüthenwasser;
250 g Mehl,

werden zugesetzt. Das Ganze wird zu einem steifen Brei geknetet, aus welchem Biskuits in Fantasieform ausgestochen werden. Sie werden in ausgefetteten Blechen bei mäßiger Hitze gebacken (20 Minuten).

13. Cream-Biskuits mit Limone.

6 Eigelbe werden mit
250 g gesiebtem Zucker abgerieben und vermischt mit
6 Eiweißen, zu steifem Schaum geschlagen, und
1/8 l zu Schaum geschlagener Sahne.

Dem Ganzen wird von

1 Citrone die fein geriebene Schale zugesetzt.

Diese Biskuits werden bei sehr mäßiger Hitze gebacken (10—12 Min).

14. Cream-Biskuits mit Orange.

15. Cream-Biskuits mit Vanille.

16. Cream-Biskuits mit Ingwer.

werden nach Nr. 12 bereitet, nur daß statt der Citronenschale, Orange, Vanille oder Ingwer zugesetzt wird.

17. Crisp-Biskuits.

750 g Mehl werden mit
2 Eigelben und
soviel Milch

durchgeknetet, daß ein ganz steifer Teig entsteht; dieser wird schwach gesalzen, ausgerollt und ausgestochen. Die Biskuits werden in einem niedrigen Ofen gebacken (15 Minuten).

18. Dessert-Biskuits.

250 g frische Butter werden zu Crême gerieben.

Diesem wird nach und nach

Mehl,
Zucker, nach Nothwendigkeit
Ratafia,
frische Citronenschale und
Zimmt, nach Geschmack, und zuletzt
6 Eigelbe, vorher gut mit Zucker verrieben,

zugesetzt. Der Teig wird mit einem Löffelchen in kleinen Mengen nebeneinander auf mit Butter bestrichenes Papier gethan und bei mäßiger Hitze gar gebacken (12—18 Minuten).

19. Devilled-Biskuits.

Eine Mischung von Cayenne, Sardellenbutter, Salz und Currypowder oder

20. Andere Vorschrift.

Käse, Mostrich und Salz wird über Captains-Biskuits gestrichen und mit diesen schwach geröstet (5—10 Minuten).

21. Dover-Biskuits.

250 g frische Butter werden zu Sahne gerührt und mit
250 g Puderzucker vermischt.

2 Eier werden zu Schaum gerührt
1 Löffel Muskatnuß

zugesetzt, und mit der Butter vereinigt. Sodann wird dem Ganzen

375 g feinstes Mehl

zugesetzt, gut durchgeknetet, ausgerollt und zu feinen Scheiben geformt. Backzeit (12—18 Minuten).

22. Finger-Biskuits.

6 Eigelbe werden mit
500 g Puderzucker abgerieben, dann von
6 Eiweißen der Schnee zugesetzt und das Ganze mit
150 g Mehl

verrieben; außerdem wird nach Belieben Vanille, Citrone, Ingwer oder Orangewasser zugesetzt. Der Teig wird in eine Küchenspritze gethan und zu fingerlangen Biskuits, die mit gesiebtem Zucker bestreut werden geformt und bei mäßiger Hitze gebacken (10—15 Minuten).

23. Fruit-Biskuits.

1 ko Himbeeren

werden vom Saft befreit, das Fruchtfleisch wird durch ein Haarsieb gerieben nnd das Durchgeriebene mit

1 ko Puderzucker

vermischt. Die Masse wird erwärmt, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist, dann in Formen von Pergamentpapier gefüllt und in einem kühlen Raume getrocknet. Trockenzeit ein halber Tag.

24. German-Biskuits.

2 Eier werden gut durchgequirlt und mit
500 g Puderzucker 20 Minuten lang gerieben.

Sodann wird das

Gelbe von einer Citrone
2 Dessertlöffel voll Sahne und
250 g feines Mehl

zugesetzt. Aus dem sehr dünn ausgerollten Teige werden Phantasiebiskuits geformt, die auf gefetteten Blechen bei guter Hitze gar gebacken werden (7—8 Minuten).

25. Ginger-Biskuits.

120 g frische Butter werden mit
250 g Mehl verrieben,

3 Eßlöffel voll Zucker,
15 g Ingwerpulver,
1 Ei,

mit wenig Milch zur Paste verrieben, zugesetzt. Aus dem Teige werden kleine runde Biskuits geformt, die auf geöltem Papier gar gebacken werden (8—10 Minuten).

26. Ladie's Wine-Biskuits.

90 g Reismehl und
90 g Puderzucker werden mit
3 Eiern

zur Paste verrieben. Dieselbe wird auf geölte Zinnbleche gestrichen und zwanzig Minuten lang gebacken. Aus der gebackenen Masse werden beliebige Figuren ausgestochen und glacirt.

27. Lemone's-Biskuits.

60 g frische Butter werden mit
250 g feinem Mehl abgerieben,
eine Prise Salz,
ein Löffel Zucker und
ein bohnengroßes Stück Hirschhornsalz

zugesetzt. Das Ganze wird mit wenig lauwarmer Milch zu einem steifen Brei geknetet, welcher 2 bis 3 Stunden der Ruhe überlassen wird. Sodann werden Biskuits von verschiedener Form ausgestochen, welche durchlöchert und auf geölten Zinnplatten schnell gar gebacken werden (10—15 Minuten).

28. Lemon-Biskuits.

Die Schale von

1 großen frischen Citrone wird mit
125 g Zucker verrieben,
90 g frische Butter werden mit
250 g Mehl und dem Citronenzucker, sowie mit
3 Eigelben

gut verrieben. Sodann wird das zu Schnee geschlagene Weiße von den

3 Eiern

zugesetzt, gut verrieben und in kleinen Häufchen auf einer Backplatte bei mäßiger Hitze gar gebacken. — Man kann dem Teige nach Belieben auch noch

60—90 g Korinthen

zusetzen. Backzeit 20 Minuten.

29. Lemon-Rock-Biskuits.

Man verreibe das Gelbe von

2 frischen Citronen mit
125 g Zucker

und vermische es allmählich mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von

1 Ei

Man mache kleine Häufchen davon auf mit Butter bestrichenes Schreibpapier und lasse sie an einem kühlen Orte trocknen.

30. Makaroon-Biskuits.

250 g geschälte und gut getrocknete süße und
8—9 Stück bittere Mandeln

werden in einem steinernen Mörser, unter successivem Befeuchten mit wenig Eiweiß, zu einem gleichförmigen festen Brei verrieben, dem

180 g Puderzucker und
1—2 Eiweiße

zugesetzt werden. Die Masse wird aus einem Biskuittrichter auf Waffelpapier in kleinen Häufchen oder Kränzchen gespritzt und bei mäßiger Hitze gebacken. (18 Minuten).

31. Majesty-Biskuits.

60 g süße und
60 g bittere Mandeln

werden geschält, getrocknet und gerieben, sodann mit

500 g feinstem Mehl,
500 g Zucker und
500 g Butter und
1 Ei

vermischt. Von dieser Masse werden nußgroße Stücke auf gefettetes Blech gelegt und bei mäßiger Hitze gelb gebacken. (10 Minuten).

32. Milani-Biskuits.

500 g Mehl werden mit
250 g Butter verrieben und dann noch
375 g Mehl

zugeknetet. Man giebt hierzu

gut durchgequirlte Eier und
1 Weinglas voll Rum oder Arak

und knetet gut durch. Der Teig wird dann ausgerollt und in Phantasiestücke geformt, die mit Eiweiß überstrichen und bei guter Hitze gebacken werden. (10 Minuten).

33. Naples Biskuits (Finger).

6 Eigelbe werden mit
250 g Puderzucker
1 Prise Salz
2—3 Tropfen Mandel-, Citronen- oder Gewürzöl.
60 g Weizenmehl und
60 g Maismehl

gut verrieben und allmälig mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von

6 Eiern

unter stetem Reiben vermischt. Der Teig wird in fingerlangen Stücken auf eine Backplatte gethan, mit Puderzucker bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken. (15 Minuten).

34. Potato-Biskuit.

6 Stück große Kartoffeln

werden gebacken, dann aufgebrochen und der Inhalt herausgeschält. Hiervon werden

125 g

genommen und durch ein Sieb gerieben. Sodann werden damit

8 Eigelbe
1/2 Citronenschale und
250 g gesiebten Zucker

gut verrieben, bis die Mischung weiß erscheint und das zu Schnee geschlagene Weiße von

3 Eiern

allmälig zugesetzt. Die Masse wird in geölte Papierkapseln gefüllt, mit Zucker überstreut und bei mäßiger Hitze gebacken. (20 Minuten).

35. Andere Vorschrift.

15 Eigelbe werden abgerieben mit
500 g Zucker und
1 Citronenschale,

welche vorher mit Zucker abgerieben wurde, bis die Masse weiß wird. Hierzu wird das zu Schnee geschlagene Weiße von den Eiern zugegeben und wiederum kräftig gerührt. Zuletzt werden

500 g gesiebtes Kartoffelmehl

zugesetzt, gut verrieben und in Papierkapseln gebacken. Diese Biscuits pflegen glacirt zu werden, während man die in Nr. 34 beschriebenen öfter mit Gelée belegt.

36. Ratafia=Biskuits.

90 g süße und
60 g bittere Mandeln

werden enthülst, getrocknet und unter Zusatz von

2 Eiweißen und
1 Dessertlöffel voll Ratafia (Likör)

zu einem feinen Brei zerrieben. Demselben werden

250 g gesiebter Zucker

zugesetzt, worauf weiter gerührt wird. Man bäckt Probe, ob die Masse leicht genug ist, und setzt, wenn dies nicht der Fall ist, Eiweißschnee hinzu. Der Teig wird in kleinen runden Häufchen auf Schreibpapier gebracht und so gebacken. Manche Köche setzen einen Löffel Mehl hinzu.

37. Rice=Biskuits.

60 g Butter werden zu Schnee geschlagen und mit
120 g Reismehl und
2 Eßlöffel Zucker verrieben; zur Masse wird noch
1 Ei

gegeben, gut durchgeknetet, ausgerollt und zu Phantasie=Biskuits geformt. Backzeit 10—15 Minuten.

38. Rock=Biscuits.

3 Eiweiße

werden so lange gerieben bis sie knacken. Sodann werden zugesetzt

30 g in feine Scheibchen geschnittene süße Mandeln
30 g in feine Scheibchen geschnittenes Citronat
30 g Zucker

und mit einem Löffel durchgerührt. Ist die Masse nicht hinreichend steif, werden mehr Mandeln und Zucker zugesetzt. Sie wird sodann in kleinen Häufchen auf Waffelpapier bei mäßiger Hitze gebacken

39. Savoy=Biskuits.

12 Theile Zucker
7 „ Mehl
12 „ Eier und
das Gelbe einer Citrone

vorher mit Zucker abgerieben, werden zum Teig gerührt, aus welchem Biskuits in beliebiger Gestalt geformt werden. Sie werden, nachdem sie einige Minuten im Ofen gewesen sind, mit Zucker bestreut und dann fertig gebacken.

40. Savoy-Biskuits, Ladie's Fingers.

6 Eigelbe werden mit
180 g Puderzucker, in welchem das Gelbe von
1 Citrone

sich befindet, gut verrieben; allmälig werden zugesetzt

375 g Mehl und das zu Schnee geschlagene Weiße von
6 Eiern

Man kann auch einen Theelöffel Citronensaft oder auch einen Eßlöffel Orangen- oder Rosenwasser zusetzen. Es werden fingerlange Figuren geformt, die auf geöltem steifen Papier bei starker Hitze gar gebacken werden. (8 Minuten).

41. Andere Vorschrift.

12 Eier werden mit
3 Eßlöffeln Rosen- oder Orangenwasser

abgerieben und allmälig

500 g Puderzucker

zugesetzt. Die Masse wird zu einem ebenen Cream verrieben, dem allmälig

500 g feinstes Mehl

zugesetzt wird. Aus dem Teige werden fingerlange Biskuits geformt, die wie oben gebacken werden.

42. Sicilian-Biskuits.

$1/2$ Schote Vanille wird auf das Feinste mit
180 g Zucker verrieben und der Masse
2 Eier

zugesetzt. Die Masse wird unter stetem Reiben über Feuer gebracht, sobald sie jedoch durchwärmt ist, wieder fortgenommen und immer weiter gerührt, bis sie erkaltet ist. Sodann werden

150 g Mehl

zugesetzt. Der Teig wird mittelst einer Kuchenspritze zu verschiedenen Figuren geformt, die mit Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze gar gebacken werden. (15 Minuten).

43. Soda-Biskuits.

125 g Butter
200 g Mehl
1 Prise Salz
6 Eßlöffel Zucker
2 Eier und
1 Theelöffel voll in wenig heißer Milch gelöste reine Soda

werden zum Teig ausgerollt, aus dem Phantasiestücke ausgestochen und bei guter Hitze gar gebacken werden.

44. Andere Vorschrift.

180 g Butter
180 g Zucker
1 Prise Salz und
1 Theelöffel voll reiner Soda, in
$^1/_2$ l heißer Milch

gelöst, werden gut durchgerieben, dann

Mehl

soviel zusetzt, daß ein Teig entsteht, aus welchen runde Biskuits geformt werden.

45. Andere Vorschrift.

1 Eigelb
500 g Mehl
1 Prise Salz werden gut verrieben,
1 Theelöffel reiner Soda, welche vorher in
1 Eßlöffel heißer Milch

gelöst wurde, zugesetzt und unter Zusatz von genügender Milch zu einem Teig gerührt, aus welchem Phantasiestücke geformt und bei guter Hitze gebacken werden. (12—20 Minuten).

46. Spanish-Biskuits.

180 g Butter werden mit
500 g Mehl verrieben; zugesetzt werden
1 Prise Salz
3 Eßlöffel Zucker
$^1/_2$ Theelöffel Zimmtpulver und endlich
2 Eier.

Aus dem Teige, welcher ausgerollt wird, werden Phantasiestücke geformt, die bei mäßiger Hitze gebacken werden. (15 Minuten).

47. Sponge-Biskuits.

180 g Zucker werden mit
6 Eigelben gut abgerieben,
1 Dessertlöffel Orangenblüthenwasser,

das zu Schnee geschlagene Weiße von

6 Eiern und zuletzt
150 g Mehl

zugesetzt und eine halbe Stunde lang gerieben. Der Teig wird in gefettete Blechformen gefüllt, mit Zucker bestreut und in einem heißen Ofen gar gebacken (15—20 Minuten).

48. Sugar-Biskuits.

560 g Butter werden zum Cream gerührt, und
500 g Zucker,
500 g Mehl,
Milch oder Sahne nach Bedarf und
beliebiges Gewürz

zugesetzt. Aus dem ausgerollten Teige werden verschiedene Figuren ausgestochen, die mit der Gabel durchlöchert und auf gefetteten Blechen bei guter Hitze gar gebacken werden.

49. Andere Vorschrift.

4 Eier,
das gleiche Gewicht Puderzucker,
die Hälfte des Gewichts Mehl

werden abgewogen. Das Gelbe von den Eiern wird mit dem Zucker eine halbe Stunde gerieben, dann das Mehl und ein Theelöffel Gewürz und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß zugeführt. Der Teig wird in Häufchen auf gefettetes Papier gebracht und bei guter Hitze gar gebacken.

50. Andere Vorschrift.

$^1/_4$ l Milch wird mit
Mehl zu einem dicken Teig angemacht,
1 Löffel Salz und
1 Löffel gewaschene Hefe

zugesetzt. Man läßt eine Nacht sie hindurch gähren und setzt am andern Morgen

60 g gut geriebene Butter und
Zucker und Mehl

soviel hinzu, daß ein steifer Teig entsteht. Man erwärmt denselben, daß er aufgeht, theilt ihn in kleine Portionen und backt auf Blechen oder

in Formen gar. Die fertigen Biskuits werden mit dünnem Zuckersyrup bestrichen und mit Puderzucker bestreut.

51. Tea-Biskuits.

60 g Butter
1 große Prise Salz werden mit
$^1/_2$ l warmer Milch gut verrieben, und mit
500 g Mehl und
1 Eßlöffel voll Bierhefe

durchgeknetet. Man läßt an einem warmen Orte aufgehen, rollt aus, formt Phantasiestücke und bäckt bei mäßiger Hitze (10—20 Minuten.)

52. Venetian-Biskuit.

4 Eiweiße werden zu Schnee geschlagen, dann mit
4 Eigelben, die vorher mit
250 g Mehl
250 g Zucker
1 Schnapsgläschen voll Arrak oder Cognak und
1 Prise Salz

abgerieben werden, vermischt. Zuletzt werden

250 g zerlassene Butter

zugesetzt und das Ganze mit einem Holzspahn umgerührt. Man richtet den Teig fingerhoch ein, bäckt ihn bei mäßiger Hitze und schneidet ihn in längliche Stücke. Die Stücke werden zur Hälfte eingeschnitten und Marmalade eingeschoben, dann wieder zusammengeschoben und halb und halb verschiedenartig glacirt.

53. Vermont-Biskuits.

Das Gelbe einer halben Citrone wird mit
180 g Zucker verrieben; es werden zugesetzt
500 g Mehl und
3 Eigelbe.

Das Gemisch wird über gelindem Kohlenfeuer gerieben, bis es eine creamartige Masse bildet, so dann wird das zu Schnee geschlagene Weiße von

3 Eiern

zugesetzt, gut durchgerührt, in kleinen Häufchen auf gefetteter Platte in einem kühlen Ofen schwach braun gebacken.

54. Victoria-Biskuits.

90 g frische Butter werden zu Cream gerührt,
250 g Zucker,

180 g Mehl
90 g bittere Mandeln, zu Pulver zerrieben und
1 Citronenrinde, mit Zucker abgerieben, und
1 Gläschen Likör

allmälig zugesetzt. Die Masse wird auf gefettete Bleche, welche mit Mehl bestreut werden, bei mäßiger Hitze hellbraun gebacken. Es wird alsdann Marmelade aufgelegt und glasirt.

55. Wafer-Biskuits.

45 g Puderzucker
250 g Mehl werden mit genügend Butter und
1 Eiweiß und etwas Sahne

zu einem steifen Teig gerührt. Man läßt eine kurze Zeit stehen und formt dann kleine runde Biskuits daraus, die mit der Gabel durchstochen und auf gefetteten Blechen bei guter Hitze gar gebacken werden. (3—5 Minuten).

56. Andere Vorschrift.

60 g Zucker
60 g Mehl
1 Tropfen Zimmetöl
1 „ Nelkenöl oder ein wenig geriebene Muskatnuß
5 Eiweiße

werden zu einem Teige verrieben. Aus demselben werden längliche Stücke geformt, die im heißen Ofen mürbe gebacken und dann um einen Stock gerollt werden, sodaß Röhren entstehen. Dieselben werden mit Eis oder Cream gefüllt. (Backzeit 3—5 Minuten).

57. Almond-Wafer-Biskuits.

120 g süße Mandeln

werden geschält, getrocknet und gerieben, mit

60 g Zucker und
1 Eiweiß

durchgeknetet. Man legt hiervon Stücke auf ein gewachstes Backblech, übergießt dieselben mit einer Mischung von

60 g geriebenen Mandeln
30 g Zucker und
1 Theelöffel Eiweiß,

bäckt bei mäßiger Hitze gar, rollt sie noch warm über einen Stock und läßt abkühlen, bis sie knusprig werden.

58. White Biskuits (1—2—3—4 Cakes).

1 Tassenkopf voll Butter wird zu Cream gerührt,
2 „ „ Zucker
3 „ „ Mehl und
4 Eier

werden zugesetzt und mit Citronenschale oder Muskatnuß aromatisirt. Aus dem Teige werden Biskuits geformt, die durchlöchert und auf mit Mehl bestreuter Platte bei guter Hitze gebacken werden. (15 Minuten.)

59. Andere Vorschrift.

30 g Butter werden mit
250 g Mehl verrieben; man setzt
1 Prise Salz
4 Eßlöffel Zucker
$1/_2$ Theelöffel gepulverten Kümmel
1 Ei und
Milch nach Belieben

zu. Aus dem ausgerollten Teige werden Biskuits in beliebiger Form ausgestochen und bei guter Hitze gebacken. (10—15 Minuten).

60. Wine-Biskuits.

500 g Mehl werden mit
125 g Butter gut verrieben
3 gehäufte Eßlöffel voll Puderzucker
1 Ei und
Sahne nach Bedarf

zugesetzt, sodaß ein steifer Teig entsteht. Derselbe wird dann ausgerollt und mit einem Weinglase ausgestochen. Die Biskuits werden bei guter Hitze gar gebacken. (15 Minuten). Man kann auch einige Kümmelkörner, auch Korinthen zusetzen.

61. Hard-Biskuits.

250 g Butter

läßt man in kochender Milch zergehen, soviel als für

2 ko Mehl

genügt, um einen steifen Teig zu bilden. Man rollt aus und sticht die Biskuits aus, durchlöchert und bäckt bei mäßiger Hitze. (6—8 Minuten).

62. Plain-Biskuits.

500 g Mehl,
1 Eigelb und wenig
Milch oder Sahne

werden sehr gut durchgerieben. Aus dem ausgerollten Teige werden die Biskuits ausgestochen, durchlöchert und bei niedriger Temperatur gebacken (12—18 Minuten).

Brodbäckerei.

Ungesäuertes Brod.

63. Graham-Brod.

Weizenschrot wird bald nach seiner Bereitung mit lauwarmem Wasser zum Teige verknetet. Dieser wird in Stücke geformt, welche ungefähr 500 g Brod liefern, und nachdem sie 3 bis 4 Stunden der Ruhe überlassen worden sind, gebacken werden.

64. Andere Vorschriften.

Man verwendet anstatt des Weizenschrotes ein Gemenge von

1 Theil Kleie und
5—6 Theilen Weizenmehl.

65. Liebig's Kleien- oder Schrotbrod.

Eine Mischung von 1 Theile Weizen und
2 Theilen Roggen

wird derart vermahlen, daß nach dem Absieben des ersten Mehles Gries und Kleie zurückgeschüttet und weiter vermahlen werden, sodaß im Ganzen nur 5—6 % des Kornes an Kleie in Abgang kommen. — Man kann auch die Hülsen durch Schälmaschinen entfernen und verwendet dann das gesammte Mehl. Zu

50 ko Mehl werden
500 g doppelkohlensaures Natron

gemischt und ein Fünftel dieser Mischung bei Seite gestellt. Zu dem Andern giebt man

35—40 l Wasser, in dem
$1\frac{1}{2}$—2 g Kochsalz

aufgelöst sind und knetet daraus einen Teig, welchem man zunächst

1 ko. chem. reine Salzsäure,
1 ko. Wasser,

alsdann das erste Fünftel des Wassers zusetzt und nicht zu stark durchgeknetet. Man formt Brode aus dem Teige, sticht mehrfach Löcher in die Oberfläche, läßt $1/2$—$3/4$ Stunde Zeit zum Lockern und bäckt.

Gesäuertes Brod.

66. Pumpernickel.

Es werden 18 ko. Roggen gemahlen, ohne daß die Kleie abgesondert wird; die Hälfte des Mehles wird mit Wasser zum Teige geknetet. Derselbe bleibt zugedeckt eine Nacht am Ofen stehen, sodann wird die andere Hälfte mit der nöthigen Menge Wasser und einem faustgroßen Stück Sauerteig zugesetzt und zum Teige geknetet. Die hieraus geformten Brode werden in einen heißen Ofen geschoben und gebacken, bis eine Kruste entsteht. Diese wird mit Wasser abgewaschen, worauf die Brode in einem völlig verschlossenen Ofen fertig gebacken werden.

67. Kommisbrod.

Es wird ein Roggenmehl verbacken, von welchem nebst 3% Verlust 18% Kleie abgehen. Man knetet

50 ko. Mehl mit
30 l Wasser

zum Teige, läßt dazu den nöthigen, in warmem Wasser vertheilten Sauerteig, und formt daraus Laibe von 1720 g Gewicht, die auf 1500 g einbacken. Man läßt 25—30 Minuten in der warmen Backstube gehen, schiebt es eine Minute lang in einen auf 300° geheizten (Wieghorst'schen) Ofen und nimmt es wieder heraus, damit es langsam weiter gehen kann. Hat das Brod die richtige Größe erreicht, so wird es von neuem in den Ofen geschoben und dreiviertel Stunde darin gelassen. Sodann wird es nochmals heraus genommen, mit Wasser befeuchtet, wieder eingeschoben und nun fertig gebacken.

67. Knäckabröd (Schwedisch).

50 ko. eingesiebtes Roggenmehl werden mit
15—20 l Wasser, welches 40° warm ist, und

300 g Kochsalz, auch
100 g Kümmel

zum Teige geknetet, mit Mehl überstreut, mit Tüchern bedeckt, in warmer Stube zum Gehen stehen gelassen. Nach begonnener Gährung, etwa nach 2—3stündigem Stehen, wird neues Mehl zugesetzt und der Teig nochmals tüchtig durchgeknetet. Er wird sodann zu runden flachen Kuchen geformt, die mit der Gabel durchlöchert werden und in der Mitte ein größeres Loch erhalten. Dieselben werden im geheizten Ofen gar gebacken, dann, auf Bindfaden oder Ruthen gezogen, in warmen Zimmern völlig getrocknet.

Ungesäuertes Brod aus kleiefreiem Mehl.

69. Schiffszwieback.

Mehl wird mit dem sechsten Theile Wasser zu einem sehr steifen Teige geknetet, aus welchem flache Stücke geformt werden, die durchlöchert, bei mäßiger Temperatur gebacken und darnach in geheizten Räumen völlig ausgetrocknet werden.

70. Brodconserve.

Poröses ausgebackenes Brod wird durch überhitzten Wasserdampf weich gemacht und durch hydraulische Pressen comprimirt.

Gesäuertes Brod aus kleiefreiem Mehl.

71. Schwarzbrod.

Man verrührt 750 g Sauerteig mit der
Hälfte warmen Wassers, und knetet dreimal
624 g Mehl

ein, läßt die Nacht warm stehen, setzt

1 l Wasser und dreimal
500 g Mehl

zu, läßt vier Stunden zugedeckt stehen, setzt dreimal

1½ ko Mehl nebst
2½ l Wasser

zu und nimmt vom Ganzen 750 g ab, die das nächste Mal als Sauerteig Verwendung finden. Der Teig selbst bleibt zwei bis drei Stunden sich selbst überlassen, um zur Gährung zu kommen. Der gährende Teig wird in

4,25 l lauwarmem Wasser, welches
125 g Salz gelöst enthält, vertheilt; sodann werden
$8^1/_2$ ko. Mehl hineingeknetet und allmälig noch
2 l lauwarmes Wasser

hinzugegeben. Der nach allen Richtungen hin, am besten stückweis, geknetete Teig wird nach $1-1^1/_2$ Stunden an einen warmen Ort gestellt, nach dem Aufgehen in Laibe geformt uud gebacken. Precht.

72. Andere Vorschrift.

Die Wiener Bäcker machen erst einen Vorteig und rechnen auf

10 ko. Teig,
125 g Hefe oder auf
20 ko. Brod,
750 g Sauerteig.

Sie lassen das Mehl vor dem Einteigen mehrere Stunden im warmen Backlokal stehen und durchkneten sodann das in Wasser vertheilte Gährmittel mit Mehl zum Vorteig. Sodann wird dieser in Wasser vertheilt und nun der Rest des Mehles unter Zuthun des nöthigen Salzes und Wassers zugesetzt. Sowie Gährung eintritt, werden die Brode geformt, diese sich selbst überlassen, und sobald sie die doppelte Größe angenommen haben, gebacken. Nach Muspratt.

73. Paderborner Brod,

wie solches in der Krupp'schen Fabrik gebacken wird.

Für zwei Oefen à 88 Stück werden gebraucht:

270 ko. Roggenvorschuß (kleiefrei)
100 ko. Weizenmehl (secunda)
6 ko. Salz,
2 ko. Buchweizenmehl,
1 ko. Oel,

5 ko. Sauer werden mit
3 l warmem Wasser und
3 ko. Roggenmehl

angefrischt. Dem fertigen Sauerteig setzt man

$^2/_3$ des Roggenmehles und
65 l lauwarmes Wasser

zu und knetet zu einem steifen Teige, der 4 Stunden der Ruhe überlassen bleibt. Dieser Vorteig wird mit

8 l Wasser,

sowie mit den letzten Drittel Roggenmehl, dem Weizenmehl und dem Salze in der Maschine durchwirkt und auf den Tisch gebracht, wo er eine halbe Stunde liegen bleibt und in Brode von 3,25 ko Gewicht, die in Buchweizenmehl gerollt werden, geformt. Die sich berührenden Seiten werden mit Oel bestrichen, dann wird in $2^3/_4$—3 Stunden gar gebacken. Birnbaum: Brodbacken.

74. **Graubrod** (Krupp'sches).

34 ko. Roggenvorschuß,
25 ko. Weizenmehl, (prima)
0,5 ko. Salz,
40 l Wasser.

Der Teig wird wie der vorige bereitet, aber durch Handarbeit. Die rund geformten Brode, 72 Stück à 1,3 ko Teiggewicht, werden zum Gehen auf hohlgeformte Dielen gelegt, und so in den Ofen geschoben, daß sie sich nicht berühren. Backzeit $1^1/_4$ Stunden. Birnbaum: Brodbacken.

75. **Weißbrod, Stuten** (Krupp).

Zu drei Ofenfüllungen werden gebraucht:

230 ko. Weizenmehl (prima)
120 l Milch,
3 ko. Hefe,
3 ko. Salz,
2 ko. Buchweizenmehl.

Ein Drittel des Mehles wird mit
der Hefe und
50 l lauwarmer Milch

eingeknetet, $2^1/_2$ Stunden hingestellt, bis Gährung eintritt. Der Vorteig wird sodann in der andern Milch vertheilt, der Rest des Mehles und das Salz zugesetzt und von dem Troge Flocken mit der Hand abgerissen. Diese kommen in die Knetmaschine. Der fertige Teig bleibt 20 Minuten zum Steifen stehen, und wird dann ausgewirkt zu Broden von 1,15—1,8 ko, die man $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden der Gährung überläßt. Die Brode kommen in einen Wieghorst'schen Ofen, der auf 250° angeheizt ist. Sobald die Krustenbildung beginnt, das Brod steht, wird der Ofen durch Oeffnen der Züge auf 190° abgekühlt und fertig gebacken. Backzeit 45 Minuten. Birnbaum: Brodbacken.

76. **Schwarzbrod, Karlsruher Verfahren.**

Es wird eine Mischung von

3 Theilen Weizenmehl und
1 Theil Roggenmehl verwendet.

$1^1/_2$ ko Sauerteig werden 6 Uhr Abends mit
3 l Wasser und dem nöthigen
Mehl

zu einem dünnen Teig umgerührt, der bis 10 Uhr bedeckt sich überlassen bleibt. Sodann werden

6 l Wasser und das erforderliche
Mehl

zugesetzt. Um 1 Uhr Nachts werden

12 l Wasser und
entsprechend Mehl

zugesetzt. Um 3 Uhr Morgens wird der Teig fertig gemacht, so daß in Summa 50 ko Mehl und 20 l Wasser verbraucht sind, auch wird

1 ko Salz

zugegeben. Um 4 Uhr wird der Teig ausgewirkt, um 5 Uhr werden die Brode in den Ofen geschoben. Backzeit $1—1^1/_4$ Stunden.

Birnbaum: Brodbacken.

77. Karlsruher Wasserwecke.

100 ko Mehl,
60 l Wasser,
0,25 ko Hefe,
1 ko Salz.

Mittags 12 Uhr wird die Hefe mit 7—9 l Wasser und dem nöthigen Mehl zum dünnen Teig angemacht; um 6 Uhr und um 9 Uhr Abends wird der Teig vergrößert, inzwischen bleibt er bedeckt der Gährung überlassen. Um 10 Uhr wird er ausgewirkt, um 12 Uhr, wenn die Brode das doppelte Volumen angenommen haben, wird er gebacken. Die Teigmasse, welche nicht auf einmal in den Ofen kann, wird an die kühle Nachtluft gestellt, damit die Gährung nicht zu weit vorschreitet. Backzeit bei guter Hitze $^1/_4—^1/_2$ Stunde. Birnbaum, Brodbacken.

78. Karlsruher Milchwecke.

Man verfährt, wie bei den Wasserwecken, nur daß man statt des Wassers Milch anwendet und zuletzt auf

9 l Milch
500 g Butter

zuknetet. Birnbaum: Brotbacken.

79. Wiener Kaiser-Semmel.

Man verwendet

4 ko Mehl (Weizenmehl 0, 1, 2 u. 3),
3,5 l Milch und Wasser, je zur Hälfte,
100 g Preßhefe und
28 g Salz.

Die Rohstoffe müssen zunächst die Temperatur der Backstube (25⁰) annehmen. Sodann wird das Mehl als abfallender Haufen in die Mitte des Troges geschüttet, und die mit der Hefe und dem Salze vermischte Flüssigkeit auf einer Seite des Haufens mit wenig Mehl zu dünnem Teige geknetet, welcher bedeckt $^{3}/_{4}$ Stunden lang stehen bleibt. Sobald die Gähung begonnen, wird der Haufen weiter mit dem Teige verknetet und so $2^{1}/_{2}$ Stunden der Gährung überlassen. Er wird alsdann zu 500-g-Stücken ausgewirkt, welche mittelst Maschine in 12 gleichschwere Vierecke getheilt werden. An diesen werden die Ecken in die Mitte eingeschlagen, worauf die Semmeln in den Ofen gebracht werden. Hier müssen die auf den heißeren Stellen liegenden Stücke an kühlere und umgekehrt gebracht werden. Zur Beschaffung einer glänzenden Oberfläche werden sie mittelst eines Schwammes mit Milch überwischt. Backzeit 15 Minuten.

Horsford.

80. Englisches Weißbrod (Weathen bread).

Es wird ein Mehl verwendet, von dem aus 100 Th. Weizen 61,8 Th. erhalten werden; aus 100 Th. werden 124,4 Th. Brod erzeugt.

81. Englisches Weißbrod, mittel (Standard white bread).

Ein Mehl, von welchem 71,2 Th. von 100 Th. Weizen erhalten werden; 100 Th. Mehl geben 130 Th. Brod.

82. Gewöhnliches Weißbrod (Household bread).

Mehl, von welchem 76,8 Th. von 100 Th. Weizen erhalten werden; 100 Th. geben 143,5 Brod.

83. Das Ferment zum Backen des Engl. Brodes, nach Hohmann.

Für 127 ko Mehl werden
2,5 — 3 ko Kartoffeln

gekocht, geschält und zerrieben, sodann werden

1—$1^1/_2$ ko Mehl **und**
1 l flüssige Bierhefe und soviel
Wasser

zugesetzt, daß ein dünner Brei entsteht. Man läßt 4—6 Stunden gähren.

84. Dasselbe Ferment, nach Boland.

Gekochte, geschälte, stärkereiche Kartoffeln werden mit Wasser zur Consistenz der flüssigen Bierhefe angerührt und durch ein Sieb gerieben. Auf je

500 g Kartoffeln setzt man
60 Rohrzucker oder Stärkezucker und
2 Weingläser Bierhefe

zu und überläßt das Gemisch der Gährung.

85. Das Backen des Engl. Brodes.

Das Ferment wird in 10 l Wasser vertheilt und soviel Mehl zugesetzt, daß ein Teig entsteht, welcher der Gährung überlassen bleibt. Beim Gähren geht der Teig auf und fällt wieder zusammen, um zum zweiten Male wieder aufzugehen, Ist er so tüchtig durchgohren, wird er in Wasser vertheilt, welches die auf 127 ko Mehl nöthige Menge Salz (1,25—2 ko) gelöst enthält (frisches Mehl braucht mehr als gelagertes). Das Ganze soll den Raum von 70 ko Wasser einnehmen. In diesen verdünnten Vorteig wird schließlich der Rest des Mehles eingeknetet und die Masse nochmals $1^1/_2$—2 Stunden zum Aufgehenlassen hingestellt. Sodann werden Laibe von 2 ko Gewicht geformt, die sofort in den auf 300° angeheizten Ofen kommen. Während einstündigen Backens hat die Hitze auf 210—220° herabzugehen.

Birnbaum: Brodbacken.

86. Englische Brodbäckerei in Paris.

22 l Wasser

werden zum Sieden erhitzt. In das kochende Wasser gießt man einen Brei von

11 ko Mehl und
22 l kaltem Wasser,

rührt um, bis ein dünner Brei entstanden, und gießt den Inhalt in

35 l Wasser.

Sobald die Flüssigkeit auf 25° erkaltet ist, siebt man

11 ko Mehl auf die Oberfläche, setzt
250 g trockene Bierhefe, welche in
1 l Wasser

zertheilt wurde, zu und läßt 4—5 Stunden gehen, bis die Flüssigkeit einen süßen Geschmack angenommen hat. In dieses Ferment wird Mehl und Wasser geknetet und im Uebrigen wie oben verfahren.

Birnbaum: Brodbacken.

Lockerungsmittel.

87. Hefenfabrikation.

Mit Hefe im Allgemeinen benennt man eine große Anzahl von Gährungspilzen, die man unter dem Gattungsnamen Saccharomyces zusammenfaßt. Wir haben es hier jedoch vorzugsweise mit der Bierhefe (Saccharomyces cerevisiae) zu thun, deren organisirten Elemente wesentlich aus einer Art bestehen. Die gleiche Hefepilzart ist für die Gährung der meisten Branntweinmaischen charakteristisch, obwohl in letzteren bei der mikroskopischen Untersuchung fast immer neben den Alkoholpilzen man auch fremde niedrige Organismen findet. — Daß bei der Gährung der Bierwürze neue Hefe entsteht, ist allgemein bekannt. Es müssen demnach zu deren Fortpflanzung nöthige Nahrungsmittel in der Würze vorhanden sein, denn die Hefe ist ein Organismus und muß als solcher ernährt werden; sie muß zur Ausübung bestimmter Aufgaben in gewisser Menge und Güte erzeugt, ja erzogen und gezüchtet werden. — Die Hefe bedarf zu ihrer Nahrung vorzugsweise Proteïnsubstanzen und außerdem Mineralsubstanzen. Die ersteren sind umsomehr geeignet, der Hefe als Nahrungsmittel zu dienen, je diffusibler sie sind. Diese Regel ist um so plausibler, weil Wachsthum der Hefe nur stattfinden kann, wenn die betreffenden Nährsubstanzen eindringen — und Diffusion ist eben die Fähigkeit gelöster Körper, die Zellwand zu durchdringen. Dies hat insofern ein praktisches Interesse, weil hiernach in der Praxis darauf hingewirkt werden muß, daß nicht nur lösliche sondern löslich-diffusible stickstoffhaltige Substanzen gegeben werden. — Von den zur Hefeernährung und Bildung nöthigen Mineralbestandtheilen ist besonders die Phosphorsäure und das Kali unentbehrlich, ferner Magnesia, Kalk und Eisen, obwohl der Mangel an Magnesia nicht absolut das Wachsthum der Hefe verhindert, sondern nur erlahmen macht, und Kalk und Eisen vielleicht gänzlich entbehrt werden

können. Die Hefe wächst jedoch nur dort, wo kein Alkohol gebildet wird, denn Alkohol kann nur dann reproducirt werden, wenn Hefe aufgehört hat zu wachsen, sie wächst ferner nur bei genügender Sauerstoffzufuhr. —

Den Beweis für diese Annahme finden wir bei der Behandlung der Kunsthefe; hier besteht faktisch schon eine örtliche und reale Trennung der Hefeproduktion und Alkoholproduktion, und doch beurtheilt man gerade das Wachsthum der Kunsthefe nach den Gährungserscheinungen — Saccharometer- und Thermometer-Angaben — welche nach Anstellung derselben auftreten. Im Allgemeinen kann man sagen, daß die Praxis dem Grundsatz der nothwendigen Ernährung bewußt oder unbewußt schon folgt; denn bei der Bereitung der Kunsthefe wird zunächst ein möglichst stickstoffhaltiges Material, das Gersten- und Roggenmalz, dem man auch Kartoffelstärkemehl zusetzen kann, eingemaischt, d. h. in gemahlenem oder gequetschtem Zustande mit Wasser durchgearbeitet bei einer End-Temperatur von 60° und so eine Lösung der Stärke (und Verwandlung in Zucker) sowohl, wie der mineral- und stickstoffhaltiger Stoffe erzielt.

Erfahrungsgemäß nimmt man 3 Theile Roggen- und 1 Theil Gerstenmalz (Weizenmaische ist zur Hefefabrikation nicht tauglich), auch wohl zwei Theile des ersteren auf einen Theil des letzteren, da man viele und gute Hefe erzielt. Manche setzen etwas ungemalzte Gerste zu, weil dadurch die Weiße des Produktes erhöht werden soll, ebenso erhöht der Zusatz von Kartoffelstärkemehl den Ertrag an Hefe, weil dadurch die Menge der stickstoffhaltigen Stoffe vermehrt wird, ohne daß die Dickflüssigkeit der gährenden Maische erheblich gesteigert werden möchte. Aus Kartoffelmaische allein erzielt man keine gute Preßhefe, weil sich die Hefenzellen nicht von der noch vorhandenen schleimigen Kartoffelsubstanz scheiden lassen und weil es außerdem in derselben an der zur Bildung größerer Mengen von Hefe ausreichenden Menge von Proteïnsubstanzen fehlt. Der Roggen wird sehr fein geschroten, selbst gebeutelt, das Malz sorgfältig zerquetscht, so daß das Schrotgemenge eine recht lockere, wollige Beschaffenheit erhält. Anstatt des trocknen Malzes kann auch Grünmalz genommen werden, natürlich im entsprechenden Verhältnisse; für 100 trocknes Malz etwa 170 Grünmalz.

Die gährende Maische muß nämlich für die Hefengewinnung eine gewisse Dünnflüssigkeit besitzen, welche das Aufsteigen der Hefenzellen an

die Oberfläche zuläßt; in einer zu dicken Maische bleibt die Hefe durch die ganze Maische vertheilt. Man mischt deshalb und weil die lebhafte Obergährung einen größern Steigraum nöthig macht, 50 ko Schrot in 250 bis 300 l Gährraum. Aus diesem Grunde ist die Hefenfabrikation da am vortheilhaftesten zu betreiben, wo keine Besteuerung des Gährungsraumes stattfindet. Schwefelsäure oder Schlempe, welche man zusetzt, und Milchsäure, welche man in der Maische sich bilden läßt, machen die Maische dünnflüssiger und vergährungsfähiger und bringen auch eine größere Menge hefenbildender Proteïnstoffe in Lösung, was Alles die Ausbeute an Hefe zu steigern vermag. Die dünnflüssige Beschaffenheit, welche die Flüssigkeit der Maische durch Säure erhält, trägt auch viel dazu bei, das Ablagern der Hefe aus der abgeschöpften Flüssigkeit zu erleichtern. Was die Wirkung der Schwefelsäure anbelangt, so bezieht sie sich auf die Zersetzung der, in dem Getreide befindlichen Verbindungen des Kalks und der Magnesia mit Phosphorsäure. Die Phosphorsäure wird frei, während der entsprechende Theil der Schwefelsäure an deren Stelle tritt. Man hat also nicht zu fürchten, daß alle Schwefelsäure frei in der Maische bleibt und beim Verfüttern der Schlempe dem Vieh nachtheilig werden könnte.

Das eingeteigte Gemenge wird durch kochendes Wasser oder Dampf in gewöhnlicher Weise gargebrüht, jedoch erhebt man die Temperatur nicht über 65° C. nach einigen nicht über 60 bis 62° C. Die Maische bleibt etwas länger als gewöhnlich zur Zuckerbildung in dem Maischbottiche stehen, 2 bis 3 Stunden, und die darauf folgende Abkühlung auf der Kühle zieht man ebenfalls in die Länge, so daß die Maische erst nach 4 bis 6 Stunden auf die Temperatur herabkommt, bei welcher sie verdünnt, zugekühlt werden kann. Bei dem Zukühlen wird neben Wasser gut geklärte, nicht zu sauere Schlempe angewandt, oder aber Schwefelsäure, die man zuvor mit Wasser verdünnt hat. Von der Schlempe kann man den sechsten bis achten Theil des Gährraumes nehmen, von der Schwefelsäure $^1/_2$% bis 1% vom Schrotgemenge. Je weniger sich bei der Zuckerbildung und dem Abkühlen Milchsäure in der Maische bildet, desto mehr Säure darf man anwenden. Ein Theil der Schwefelsäure pflegt schon beim Vorstellen der Hefe zugesetzt zu werden. — Das Anstellen der zugekühlten Maische geschieht durch Preßhefe, auch wohl unter Zusatz von etwas Bierhefe. Man pflegt auf 100 ko Schrot 1 ko Preßhefe zu nehmen, zerrührt diese in lauwarmem Wasser, stellt einen kleinen An=

theil der noch wärmeren Maische in einem Hefengefäße vor, setzt hier auch wohl schon etwa die Hälfte der Schwefelsäure hinzu und läßt die Gährung ankommen, ehe man die vorgestellte Maische zu der übrigen Maische in den Gährbottich giebt. Die gestellte Maische muß je nach der Wärme im Gährlokal, 25 bis 28⁰ C. warm sein. Diese hohe Temperatur führt eine sehr kräftige Gährung herbei, welche einen größeren als den gewöhnlichen Steigraum verlangt. Die Bottiche bleiben bis zum gehörigen Eintreten der Gährung, in kalter Jahreszeit auch wohl während der ganzen Dauer der Gährung, bedeckt. 8 bis 12 Stunden, bisweilen noch später, nach dem Einstellen kommt reife Hefe an die Oberfläche der gährenden Maische, was sich an der milchigten Beschaffenheit der Schaumblasen, des mäßig hohen, zähen, sich wälzenden Schaumes zu erkennen giebt. Man sieht deutlich Gruppen von zusammenhängenden Hefenzellen auf den trüben Schaumblasen sich hin und her bewegen. Es kann dann zum Abnehmen, Abschöpfen der Hefe geschritten werden. Das Abschöpfen geschieht mittelst einer flachen, vorn scharfen hölzernen Handschaufel mit kurzem Stiel, oder mittelst eines großen flachen Löffels von Kupfer oder verzinntem Eisenblech. Man nimmt den Hefenschaum bis auf den Spiegel der Flüssigkeit weg und giebt ihn in einen Beutel von Müllergaze, welcher sich über einem, neben dem Gährbottich stehenden Kübel befindet, der zur Aufnahme der durchgehenden und durchgedrückten Hefe dient. Der Beutel hat oben einen halbkreisförmigen metallenen Bügel, mit dessen flacher Seite er am Rande des Gährbottichs aufgehängt ist, um das Verschütten des Schaumes zu verhüten. Was nach dem Drücken in dem Beutel zurückbleibt, wird von Zeit zu Zeit wieder in den Gährbottich zurückgebracht. Anstatt des Beutels wendet man wohl auch ein feines Sieb an, in welchem man das Abgeschöpfte unter Zusatz von etwas Wasser mit den Händen oder sonst wie bearbeitet. Das Abschöpfen wird wiederholt, so lange sich eine hinreichende Menge Hefe bildet, was mehrere Stunden lang der Fall ist. Den Inhalt des Kübels giebt man von Zeit zu Zeit in einen größern Bottich, wobei man ihn zweckmäßig nochmals durch ein feines Sieb gehen läßt. Die Menge des Abgeschöpften beträgt, nach Trommer, in der Regel $^{1}/_{3}$ des Inhaltes des Gährbottichs.

Sobald sich die Hefe in dem Sammelbottich zu Boden gesenkt hat, zapft man nach und nach die darüber stehende Flüssigkeit ab, durch, in verschiedener Höhe des Bottichs vorhandene, Zapflöcher oder Hähne. Diese

Flüssigkeit wird in den Gährbottich zurückgegeben. Zum Abwässern der Hefe füllt man dann den Sammelbottich wieder mit reinem kalten Wasser, rührt die Hefe darin auf, läßt sie wieder sich absetzen und zapft die Flüssigkeit ab, welche Arbeiten auch wohl nochmals wiederholt werden. Je öfter die Hefe gewässert wird, desto haltbarer wird sie, aber desto mehr verliert sie an ihrer Wirksamkeit. In der kälteren Jahreszeit, wo sich die Hefe besser hält, als in der wärmeren, wässert man weniger oft ab. Die Abwaschwässer werden beim Zukühlen der nächsten Maische verwandt, um den Verlust an Alkohol möglichst zu vermindern. —

Einige verdünnen die in den Sammelbottich gebrachte flüssige Hefe sogleich mit etwas kaltem Wasser, um die Gährung zu schrecken; Andere wieder geben den abgewonnenen Hefenschaum nicht sogleich durch einen Beutel oder ein Sieb, sondern bringen ihn ohne Weiteres in einen Bottich oder Kübel, worin sich die Gährung noch fortsetzt. Nach einiger Zeit wird dann erst die Trennung von der Hülse u. s. w. ausgeführt und das Durchgegangene mit Wasser verdünnt. Nach J. Fordred wird die Hefe mit Wasser durcheinander gerührt, dann durch Tücher gepreßt, die abgelaufene Flüssigkeit mit Boraxlösung versetzt und das dadurch abgeschiedene Gerinnsel ausgepreßt. Die Operation wird ein= bis zweimal wiederholt und schließlich entfernt man allen Borax aus der Hefe durch Waschen in klarem Wasser.

Die am Boden des Sammelbottichs befindliche schlammige Hefe rührt man nun endlich auf, füllt sie in geräumige doppelte Beutel aus mäßig dichtem Zeuge, bindet diese fest zu, läßt die Flüssigkeit möglichst abtropfen, und preßt den übrigen Theil der Flüssigkeit durch sehr allmälig gesteigerten Druck ab. Zum Pressen dient eine Schraubenpresse, in welcher man, wenn sie hinreichend groß ist, mehrere Beutel nebeneinander, auch wohl mehrere, durch Bretter oder Blech getrennte Lagen der Beutel übereinander legt. Das Pressen kann indessen auch durch eine sehr einfache Hebelpresse bewerkstelligt werden. Man bringt die Beutel auf hölzerne Roste, welche auf einem starken Brette liegen, das einer Wand entlang auf fester Unterlage aufgestellt ist. Etwa 15 bis 30 cm über dem Rost ist an der Wand eine starke Latte befestigt, die dazu dient, das Ende von darunter gesteckten, langen Bohlen festzuhalten, welche über die mit Hefe gefüllten Beutel gelegt werden. Durch den Druck der Bohlen, den man durch Auflegen von Gewichten oder Steinen nach und nach vermehrt, wird die Flüssigkeit abgepreßt. Selbstverständlich können auch die

Druckbohlen an der Wand in Charnieren oder Angeln gehen, am besten in hölzernen. — Die Hefe bleibt in den Preßbeuteln als eine gelblich-weiße, bröcklichweiche, formbare Masse zurück, sie wird, um sie ganz gleichförmig zu machen, durchgeknetet und in beliebig große Stücke gebracht. — Nur wenn die abgenommene Hefe von völlig tadelloser Beschaffenheit ist, läßt sich der Hefenbrei ohne weiteren Zusatz, durch Pressen in trockne Hefe verwandeln. Bei schleimiger Beschaffenheit der Hefe geht dies nicht, und man muß dem Hefenbrei Kartoffelstärkemehl zusetzen. Da die Stärke in allen Fällen das Abpressen erleichtert, die Hefe haltbarer, auch billiger macht, so wird gewöhnlich nur stärkemehlhaltige Hefe in den Handel gebracht. Man nimmt auf 100 ko angewandtes Schrot 4 bis 5 ko Kartoffelstärke und setzt dieselbe, in Wasser gerührt, schon bei dem Abwässern der Hefe zu, weil sie auch das Absetzen der Hefe befördert. Vor dem Einfüllen in die Preßbeutel wird dann die breiige Hefe tüchtig durchgerührt, um die größeren, schweren Stärkemehlkügelchen, welche die unterste Schicht der Hefe bilden, mit den kleineren, leichteren Hefezellen innig zu vermischen. Nach dem Abpressen wird die Hefe auch noch durchgeknetet. Anstatt durch Pressen läßt sich der breiigen Hefe die überflüssige Feuchtigkeit auch dadurch entziehen, daß man sie auf eine einsaugende Unterlage, wie Ziegelsteine oder Gypsplatten bringt, was unter Umständen rathsam sein kann. Geeignete Gypsplatten fertigt man sich selbst dazu an. Man legt auf einen geölten Bogen Papier einen 5 Centimeter hohen, geölten, hölzernen Rammen von fast der Größe des Bogens, gießt in den so entstehenden flachen Kasten den durch Einrühren des gebrannten, gepulverten Gypses in Wasser erhaltenen Gypsbrei und streicht ihn mit einem Lineale eben. Nach etwa einer Viertelstunde ist die Gypsplatte soweit erhärtet, daß der Rahmen abgehoben, entfernt, das Papier abgezogen werden kann. Die feuchte Platte wird dann zum Trocknen an einen warmen oder luftigen Ort gestellt; sie ist hinreichend trocken, wenn sie leicht und völlig weiß erscheint. Solche Platten saugen das Wasser der Hefe mit der größten Begierde ein und sind nach dem Trocknen immer wieder zu brauchen. Man rechnet als Ausbeute 8 bis 12 ko stärkemehlfreie Preßhefe aus 100 ko Schrot. In der käuflichen Preßhefe fand Trommer stets 30 bis 33% Stärkemehl; solcher Hefe können daher ungefähr 12 bis 18 ko erhalten werden. Der Feuchtigkeitsgehalt der Hefe war nach Trommer 50 bis 60%, welche Verschiedenheit keine wahrnehmbare Verschiedenheit dee Konsistenz bedingt. Die

Preßhefe muß in einem kühlen, nicht feuchten, nicht dumpfigen Lokale aufbewahrt werden. Sie trocknet etwas ab, in sehr trocknen Räumen sehr bedeutend. Ihre größere oder geringere Haltbarkeit ist vorzüglich von der Temperatur und Beschaffenheit des Aufbewahrungsortes, aber auch davon abhängig, ob sie mehr oder weniger abgewässert worden, mit Stärkemehl versetzt ist oder nicht. Eine Art und Weise, sie beliebig lange, unverändert wirksam aufzubewahren, ist noch nicht bekannt, sie wird allmälig säuerlich, dann übelriechend und es findet sich Schimmel ein.

Wir lassen nun im Nachfolgenden eine Reihe ganz spezieller Vorschriften zur Herstellung der Preßhefe folgen.

C. G. Zetterlund berichtet in der „N. Zeitschrift f. deutsche Spiritusfabrikation" über die Preßhefenbereitung in Brostorp, welchen Artikel wir hier im Auszug wiedergeben:

88. Die hauptsächlichsten Rohmaterialien, welche dort angewendet werdet, sind: Roggenmehl, Gerstenmehl, Buchweizenmehl, getrocknets Gerstenmalz, welche unbedingt alle sehr fein gemahlen sein müssen. Weizenmaische eignet sich nicht gut zur Hefenfabrikation. Aber auch aus Kartoffelmaische allein kann man keine gute Preßhefe erhalten, weil es hier den Hefenzellen schwer ist, sich von der schleimigen Kartoffelsubstanz zu trennen, wozu auch der geringe Gehalt an Proteïnsubstanzen der Kartoffel beiträgt. Dessen ungeachtet kann man die Kartoffel als Rohmaterial für diese Fabrikation annehmen, weil oft vor dem Pressen der Hefe Kartoffelmehl zugegeben wird, um sie während der Aufbewahrung besser vor dem Verderben zu schützen. Zu den Rohmaterialien gehören ferner Schwefelsäure von 1,84 spez. Gwcht. und Salzsäure von 1,5 spez. Gwcht.

Das Einmaischen ist die erste Operation bei der Preßhefenfabrikation und hat den Zweck, in der fertig bereiteten Maische Milchsäure und Zucker zu bilden. Diese Operation zerfällt in zwei getrennte Prozeduren, nämlich Einteigen und Garbrühen. — Das Einteigen geschieht in dem Vormaischer mit 47 bis 52 l Wasser von 61 bis 62^0 C. auf jeden Centner Schrot. Letzteres wird in folgender Ordnung genommen: zuerst das Malz, dann das Roggenmehl, dann das Gerstenmehl und zuletzt Buchweizenmehl. Das Einteigen muß so dick als möglich geschehen, jedoch so, daß keine Klumpen in der Maische entstehen. Nach Schluß des Einteigens ist die Temperatur der Maische auf etwa 42 bis 45^0 C. gesunken, beruhend auf dem Wärmegrad in dem Lokale und des Schrotes. Dann wird der Vormaischer zugedeckt und die Maische muß 1$^1/_4$ Stunde

unberührt stehen, bis die Bildung von Milchsäure und Zucker erfolgt ist. Dann wird zum Brühen geschritten mit Wasser von etwa 93° C., oder wenn möglich noch höherer Tempervtur, bis die Maische 64° C. warm geworden und die Konzentration 20 bis 22° C. nach Ballings Saccharometer beträgt War die Temperatur vorher so gesunken, daß ein großes Quantum Wasser zum Wiedererhöhen derselben nöthig war, wodurch die Maische sehr verdünnt wurde, so ist es besser, anstatt des Wassers Wasserdampf zu benützen. Nachdem die Maische auf die eine oder andere Weise die genannte Temperatur von 64° C. erhalten hat, wird der Vormaischer wieder zugedeckt und bleibt 1¼ Stunde unberührt stehen zur fortgesetzten Zuckerbildung. Dabei ist zu bemerken, daß die Temperatur während und nach fertigem Einmischen um so niedriger gehalten werden kann, je dünnschaliger und reicher an Stärke das gebrauchte Korn ist.

Das Abkühlen der Maische und Behandlung mit Säure. Die Abkühlung, nachdem in dem Vormaischer die Milchsäure und Zuckerbildung vollendet, geht in dem Kühlschiffe vor sich, und die Maische wird verdünnt, so daß sie beim Herunternehmen in den Gährbottich eine Temperatur von etwa 25°, eine Konzentrirung von 11 bis 12 Saccharometergrad und einen Säuregehalt von ¾ bis 1° nach Lüdersdorff's Oxymeter — mit welchem letzteren Ausdruck gemeint ist, daß zum Sättigen der Säuremengen in 13,6 kcm Maische ¾ bis ½ kcm verdünntes Ammoniak nöthig ist. Das dazu verwendete Ammoniak besitzt ein spez. Gewicht von 0 99773. In dem Gährbottich oder auch auf das Kühlschiff setzt man auf jeden Zentner Schrot in die Maische 3,6 g konzentrirte Schwefelsäure und 4,25 g konzentrirte Salzsäure, welche Säuren vor dem Zusetzen mit Wasser verdünnt werden. Die zugesetzte Schwefelsäure macht andere Säuren frei, besonders Phosphorsäure von dem phosphorsaurem Kalk und Magnesia, welche in dem Getreide vorkommen, weshalb die Schwefelsäure in der Maische nicht ganz und gar frei bleibt. Man braucht also nicht die schädliche Einwirkung des Branntweinspülichs auf die Thiere zu fürchten, infolge freier Schwefelsäure. Die der Maische zugesetzte Schwefel- und Salzsäure, ebenso die Milchsäure, welche man in der Maische sich bilden läßt, machen dieselbe dünnflüssig und geeigneter zum Gähren und bewirkten außerdem ein größeres Quantum lösbarer Proteïnstoffe in der Maische, was alles vortheilhaft ist zum Erlangen einer hohen Hefenausbeute. Die dünn-

flüssige Beschaffenheit der Maische trägt übrigens viel dazu bei, daß die Hefe sich leicht im Wasser absetzt, nachdem sie abgeschäumt ist.

Die Behandlung der Maische mit Hefe. Die Hefe, welche die Gährung in der Maische einleiten soll und zugesetzt wird, nachdem die Maische in den Gährbottich heruntergenommen ist, wird ungefähr 48 Stunden vor dem Gebrauch bereitet, auf die gleiche Weise wie die Hauptmaische, indem man sie zuerst einteigt und dann fertig maischt. Zu jedem Zentner Schrot in der Hauptmaische nimmt man 3 ko 102 trocknes Gerstenmalz und 510 g Roggenmehl. Nach Schluß des Fertigmachens muß die Hefenmaische 3 bis $3^1/_2$ Stunde zugedeckt stehen, dann wird sie abgedeckt und umgerührt und bleibt wieder stehen, bis sie $5^1/_2$ bis 6^0 Säuregehalt zeigt; dann wird sie bis zu einer Temperatur von 18—20^0 abgekühlt und die Mutterhefe wird ungefähr 12 bis 14 Stunden vor dem Gebrauch der Hefe zugesetzt. Diese letztere wird übrigens ganz gleich angestellt nnd behandelt, wie die bei der Branntweinfabrikation gebrauchte Hefe, wobei nur zu erinnern ist, daß die zur Anstellung der Hefe gebrauchte Maische aus dem Kühlschiffe genommen wird, bevor derselben sei es Schwefel- oder Salzsäure zugesetzt ist. — Hefe kann auch von 111,7 l Maische bereitet werden, die man aus dem Kühlschiff nimmt und wozu 1 ko 275 Schwefelsäure gesetzt werden. Die Hefe ist berechnet zu 13 Ztr. Schrot in der Hauptmaische; die Temperatur der Maische muß etwa 35^0 C. sein, indem ungefähr 2 Stunden vor dem Gebrauch 2 ko 550 bis 2 ko 975 Preßhefe zugesetzt wird.

Das Abschäumen der Maische und Seihen der Preßhefe. Etwa eine halbe Stunde nach Stellung des Bottichs bildet sich auf der Maische eine Decke. Sollte diese Schaumdecke von der gährenden Maische in kürzerer Zeit durchbrochen werden, als nach 3 Stunden nach der Stellung, so hat die vor der Stellung des Bottichs gebrauchte Hefe zu wenig Säuremenge gehabt. Sobald die schäumende Masse im Gährbottich ihre höchste Höhe erreicht hat, — 367 bis 441 mm höher als die Maische bei der Stellung war — was zu sehen ist, indem sie zu sinken anfängt, so ist es Zeit, die Hefe abzuschöpfen. Die Temperatur der Maische ist dann auch von 25^0 zu 30^0 und darüber gestiegen. Ein anderes gutes Kennzeichen der guten Hefengährung sind die Hefenblasen, welche im Anfang wasserklar sind, aber bei der Reife der Hefe ein milchartiges Ansehen annehmen. Es ist von größtem Gewicht, daß die Abschäumung nicht zu früh geschehe, denn dadurch ist die Hefenausbeute

kleiner und dazu wird die Hefe dunkler und wenig haltbar. Die Abschäumung geschieht mit einer Art Schaumkelle und wird fortgesetzt, bis keine Hefe mehr da ist, oder an die Oberfläche der Maische kommt und erfordert diese Arbeit einen Zeitraum von 2 bis 4 Stunden. Die Hefe wird in eine Hefenschale geschlagen, welche, nachdem sie gefüllt ist, in ein anderes größeres Gefäß (Bottich) gefüllt wird, in welches man zuerst 3 bis 4 mal so viel Wasser gefüllt hat, als das herauskommende Quantum Hefe. Nach geschehener Abschäumung wird die Hefe in ein anderes Gefäß (Bottich) durchgeseiht, welches stehen bleibt, bis sie ausgewässert ist. Was nach dem Durchseihen übrig bleibt, wird in den Gährbottich zurückgeworfen. Das Seihen wird erleichtert durch Umrühren der Hefe auf dem Seihetuch mit einem Stück Holz oder einem steifen Besen. Sobald alle Hefe durch den Seiher gegangen und in den Auswässerungsbottich gekommen ist, wird Wasser zugesetzt, sofern man nicht genug solches hat, welches beim Abschäumen dazu gekommen ist. Das Wasser muß so lange stehen bleiben, bis sich die Hefe zu Boden gelagert hat, was je nach der Güte der Hefe in 5 bis 6 Stunden der Fall ist. Das Auswässern muß einigemale vorgenommen werden, denn nur dadurch wird die Hefe haltbar. Ist das Abschäumen zur richtigen Zeit vorgenommen worden, so findet man nur Spuren von festen Stoffen (0,4 %) und Haut im Abzapfwasser; ist aber das Abschäumen zu zeitlich vorgenommen worden, so ist der Hautgehalt und die festen Stoffe in diesem Wasser nicht unbedeutend. — Nachdem die Hefe ausgewässert ist, so wird sie mit Kartoffelstärke vermischt, so daß letztere sich in einem Theile der gewässerten Hefe auflöst. Diese Mischung muß hierauf durch einen Seiher zu der übrigen Hefe passiren und werden so alle Klumpen in derselben vermieden. Die Hefe, welche in diesem Zustande 80 % Wasser enthält, ist nun zum Pressen fertig.

Pressen der Hefe. Nachdem die Hefe sehr genau gemengt ist, wird sie in feine, starke Leinwandbeutel gefüllt, welche doppelt genäht werden, um stärker zu sein. Diese werden nun sorgfältig zugeknüpft und in die Presse gebracht, deren Druck nur sehr langsam vermehrt wird, bis soviel Wasser als möglich ausgepreßt wird. Nach 4 bis 5 Stunden muß die Hefe fertig gepreßt sein und enthält dann ca. 56 bis 63 % Wasser und 17 bis 18 % Hefe, Rest Kartoffelstärke. Es wäre jedenfalls wünschenswerth, wenn man den Wassergehalt bis auf z. B. 14 % herabdrücken würde, wodurch die Hefe kräftiger und haltbarer

werden würde. Bei allen beschriebenen Operationen muß die größte Reinlichkeit beobachtet werden. Die Maisch- sowie die Gährbottiche, der Vormaischer, das Kühlschiff, die Hefenzuber rc. müssen, sobald sie von der Hefe entleert sind, mit Wasser gescheuert und dann eingekalkt werden. Der Kalk muß eine halbe Stunde darin bleiben und dann abgewaschen werden, und die Gefäße werden zuerst mit Soda und dann mit kaltem Wasser ausgespült. Auch die Preßbeutel werden mit kaltem und dann mit warmem Wasser ausgewaschen und getrocknet, sonst werden sie spröde. — Nach beendigtem Pressen wird die Hefe am besten hart zusammengepackt in Steingefäßen aufbewahrt und an einen trockenen und kühlen Ort gestellt.

89. Zur Ergänzung des Vorstehenden entnehmen wir „Stummer's Ing" Nachfolgendes: Die Erzeugung einer gut haltbaren Preßhefe ist nicht blos für den Haushalt, sondern auch für die Fabrikation sehr vieler Genußmittel von hervorragender Wichtigkeit. Ein großes Renommé hat sich bisher die Wiener Preßhefe erworben, welche seit einiger Zeit auch an anderen Orten in ziemlich gleichen Qualitäten erzeugt wird. Noch immer ist es jedoch nicht möglich, dieselbe überall zu fabriciren und insbesondere sind es die sehr bedeutenden Einrichtungskosten, welche sich dem hindernd in den Weg stellen. Schönberg hat nun diesem Uebelstande durch die Erfindung einer neuen Methode der Preßhefebereitung abgeholfen, mit welcher er die günstigsten Resultate erzielte. Die Erfindung zerfällt in zwei Theile: 1) in die Erfindung der Preßhefebereitung aus allen Getreidesorten, und 2) in jene der Preßhefebereitung aus Kartoffelmaische. Die erstere Methode, nach welcher man in jeder Spiritusfabrik mit sehr geringen Auslagen und gar keiner Steuererhöhung eine vorzüglich gute und haltbare Preßhefe erzeugen kann, ohne gleichzeitig an der Spiritusausbeute einen Verlust zu erleiden, besteht darin, daß mit grünem Malze eine Maische bereitet und grüne Malzhefe mit Verjährung verwendet wird. Das Maischverhältniß ist 1 : 5 bis $5^1/_4$. Es wird ein Bottich ausgewählt, der sich bis 3° Saccharometer-Anzeige vergohren hat, von diesem Bottich wird die Decke ganz abgeschöpft, bis die Maische auf der Oberfläche ganz klar geworden ist; ist dies erreicht, so wird zunächst aus Kornschrot Kleber bereitet.

90. Man nimmt beispielsweise für einen Bottich von 339 Liter Inhalt 39 ko 600 Kornschrot, brüht selbes mit 62- bis 63-grädigem

Wasser ab und rührt so lange gut ein, bis sich keine Mehlklöße mehr zeigen (Endtemperatur 42°); hierauf wird der bereitete Kleber mit kaltem Wasser aufgelöst und auf die Temperatur des zu schöpfenden Bottichs gebracht. Ist dies geschehen, so wird der in Wasser aufgelöste Kleber in die von der Decke befreite Maische gegossen und selber mit der Maische gut durchgerührt. Es wird sich sofort auf der Oberfläche der Maische der Preßhefeschaum bilden, welcher etwa eine Stunde braucht, bis er reif geworden ist; man muß nämlich alle Vorbedingungen erfüllen, welche der Schaum bei der Preßhefeerzeugung nach der Schlempemethode erfüllt. Die Behandlung des Schaumes und der Zugabe der Stärke geschieht auf bekannte Weise. Bei der Preßhefe-Fabrikation hat man hauptsächlich auf die Gährung der Maische das Augenmerk zu richten, weshalb es auch angezeigt ist, die Hefe öfters mit Preßhefe zu erfrischen. Man kann mit Leichtigkeit nach dieser Methode in kurzer Gährdauer $11\frac{1}{2}$% Spiritus und $4\frac{1}{2}$ bis 5% Hefe erzielen.

91. Nach vielen Proben und Experimenten ist es Schönberg gelungen, auch aus Kartoffelmaische eine Preßhefe zu erzeugen, welche sowohl wegen ihrer Farbe und Triebfähigkeit, als auch wegen ihrer leichten und billigen Erzeugung jeder Kartoffelbrennerei empfohlen werden kann. Die Kartoffelmaische, aus welcher Preßhefe bereitet werden soll, muß eben so wie die gewöhnliche zur Spiritus-Erzeugung bereitete Maische hergerichtet werden, nur mit dem Unterschiede, daß die Maische nicht sehr dickflüssig sein darf. Bei der Bereitung der Preßhefe muß man genau mit der Vergährung der Maische bekannt sein; gesetzt den Fall, die verwendete Maische vergährt gewöhnlich auf 1 bis $1\frac{2}{5}$ Saccharometergrade, so wird in diesem Falle die Maische 3 resp. $3\frac{2}{5}$ Saccharometergrade geschöpft, d. h. man wird, wenn die Maische in dieses oben erwähnte Stadium kommt, auf etwa 63 Centimeter tief abschöpfen, auf bekannte Art Kleber machen, mit Wasser auflösen, in den Bottich geben und dort mit der Maische sorgfältig vermengen. Es wird sich nun sofort ein schöner weißer Schaum bilden, welcher $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden, selbst bis $2\frac{1}{2}$ Stunden benöthigt, bis er reif wird; hat der Schaum die gehörige Eigenschaft erlangt, so schöpft man denselben ab und behandelt ihn auf bekannte Art. Bei dieser Preßhefe muß man insbesondere die blaue Hefe sehr sorgfältig abschöpfen, weil sonst die Hefe eine blaue Farbe bekommt. Beim Abschöpfen der blauen Hefe erleidet man jedoch keinerlei Verlust, denn die blaue Hefe hat sehr viel Schaum

und Eiweißstoff, weshalb sie sehr schwer zu pressen ist und gewöhnlich bei der Presse sehr viele Unannehmlichkeiten bereitet. Die Kartoffelpreßhefe muß 10 bis 12 Stunden im Wasser sein, damit sie sich erstens gut setzt und zweitens die blaue von der weißen Hefe gehörig abscheidet. Die Kartoffelpreßhefe hält vollständig drei Triebe und konservirt sich ebenso, wie jede andere Preßhefe, nur muß selbe gehörig ausgepreßt sein.

Wir können bei der Preßhefe-Fabrikation folgende Hauptmomente als die wichtigsten aufstellen:

1) muß die Maische gehörig aufgelöst sein;
2) muß dieselbe gehörig gähren;
3) soll jede zur Preßhefe-Erzeugung hergerichtete Maische um einen Grad höher als gewöhnlich abgestellt werden;
4) sollen die Hefen öfters, jeden zweiten bis dritten Tag, mit Preßhefe gefrischt werden, aber ja nicht mit Bierhefe;
5) soll man genau nach Vorschrift die Saccharometergrade der Maische einhalten, wenn solche geschöpft werden soll;
6) soll der Schaum seine gehörige Reife erreicht haben, wenn er abgeschöpft wird;
7) sollen die zum Waschen bestimmten Kanevasbeutel sorgfältig untersucht werden, ob selbe nicht aufgerissen sind, weil sonst die Hefe von der Hülse nicht befreit wird und in Folge dessen leicht verdirbt;
8) soll die Stärke sorgfältig und gleichmäßig mit der Hefe vermengt werden;
9) muß die Hefe ganz trocken gepreßt werden;
10) muß die Hefe, bevor sie formirt wird, gehörig durchgeknetet werden, und
11) müssen alle Gefäße sorgfältig gereinigt werden, damit keine Essiggährung stattfinde, denn in diesem Falle hat man weder Spiritus noch Hefe.

92. Die in der Umgegend von Wien und in Mähren fabricirte Hefe zeichnet sich durch ihre vortrefflichen Eigenschaften aus; sie theilt dem Gebäck weder den bittern Geschmack noch Geruch mit, welche manche Preßhefe besitzt und die von den beigemengten Hopfenbestandtheilen herrühren. Man gebraucht von ihr nur ein Drittel weniger als von der Bierhefe. Diese Hefe wird aus einem Gemenge von Malz, Roggen

und Mais fabrizirt. Diese Körner geben nach dem Quetschen und Einlegen eine Maische, welche, mit einem Fermente versetzt, einer 72 Stunden lang dauernden Alkoholgährung unterworfen wird; während derselben erzeugt sich zunächst ein leichter Schaum, dann erscheint Hefe, welche auf der Flüssigkeit schwimmt und drei- bis viermal abgeschöpft wird; die zuletzt sich bildenden Antheile läßt man unbeachtet. Aus 100 Theilen Frucht soll man 10 Theile Hefe gewinnen. Die Hefe wird sehr stark ausgepreßt, so daß sie nur etwa 25 bis 30 % Wasser enthält. Es scheint ferner, daß zur Mischung der Hefe diese Fabriken statt Kartoffelstärke sich ausgebrannter, gut zerriebener Porzellanerde bedienen.

93. Eine andere Darstellungsweise ist folgende: Eine Schrot- oder Mehlmischung (1 ko Gerstenmalzschrot auf 10 ko Roggenmehl oder selbst ein Maß Gerstenmehl auf 10 Maß Roggenmehl) wird mit warmem Wasser eingemaischt. Dies geschieht am besten bei einer Wärme von 60 bis $62{,}5^0$ C. Vom Wasser nimmt man das 6fache Gewicht der angewandten Mehlmischung. Wenn Alles durch anhaltendes Rühren vollkommen gemischt ist, so läßt man die Mischung bedeckt oder offen 2 bis 3 Stunden ruhen, in welcher Zeit die Verzuckerung vollkommen erfolgt. Um die Gährung der Masse zu beschleunigen, setzt man etwas Hefe zu; doch darf die Zugabe nicht eher geschehen, als bis die Maische auf $22{,}5$ bis $27{,}5^0$ C. abgekühlt ist, bei welcher Wärme man auch das Ganze zu erhalten sucht. Anstatt der Hefe bedient man sich auch kohlensaurer Alkalien und Schwefelsäure.

Gewöhnlich nimmt man auf 50 ko Mehl 10 g Pottasche und 10 g Schwefelsäure, oder 250 g krystallisirtes kohlensaures Natron und 100 g Schwefelsäure, oder je nach der Säure 125 bis 250 g kohlensaures Natron oder Kreide. —

Sowie sich der Schaum in der Menge auf der Oberfläche zeigt, nimmt man denselben mit Schaumlöffeln ab. Dieser Augenblick darf nicht übersehen werden, da der Schaum später zurückfällt und dann die Hefe verloren geht. Man fährt mit der Abnahme fort und benutzt zuletzt die übrig bleibende gegohrene Flüssigkeit auf Branntwein, Essig oder mit Mehl vermischt als Viehfutter. Das Abgeschäumte ist die Hefe. Man treibt sie durch ein Haarsieb, mit kaltem Wasser nachhelfend und befreit sie in dieser Weise von den Hülsen, worauf man sie in einem Gefäß mit kaltem Wasser übergießt und 8 bis 12 Stunden ruhig stehen läßt, während welcher Zeit die Hefe sich zu Boden setzt.

Die nochmals gewaschene Hefe wird in doppelt leinene Beutel gefüllt, darin zugebunden, unter eine Presse gebracht oder zwischen gekerbten Brettern mit Gewichten beschwert und schwach, dann stärker gepreßt. Sobald das Wasser herausgedrückt worden ist, bewahrt man die Hefe als Teig an kühlen Orten. Sie hält sich 3 bis 4 Wochen gut.

94. Fownes hat folgende Bereitungsmethode der künstlichen Hefe angegeben: Weizenmehl wird mit Wasser zu einem steifen Teig geknetet, und dieser leicht bedeckt an einen mäßig warmen Ort gebracht. Am dritten Tage sieht man, daß sich darin Luftblasen entwickeln nnd er bekommt einen ungenehmen sauern Geruch, der bald verschwindet, während die Luftentwickelung sich vermehrt und die Masse einen spirituösen Geruch erhält, der aber nicht unangenehm ist. Dieses findet den sechsten oder siebenten Tag statt. Dann ist er fertig, um zur Hefebereitung angewandt zu werden. Zu diesem Zwecke rührt man ihn mit lauwarmem Wasser an und setzt ihn zu einer guten mit Hopfen gemachten Malzwürze, die bis auf 36 bis 40° C. erkaltet ist. Das Gemenge geräth in einigen Stunden in volle Gährung, nach deren Beendigung man auf dem Boden des die Substanz enthaltenden Gefäßes eine vortreffliche Hefe findet. Die geklärte Flüssigkeit ist ein wohlschmeckendes Getränk. — Zwar hat der Erfinder dieses Rezeptes Fownes nicht die Verhältnisse der Stoffe vorgeschrieben, aber folgendes Beispiel weist diese ungefähr aus: Eine mäßige Hand voll Weizenmehl wurde mit kaltem Wasser zu einem steifen Teig geknetet, derselbe in Papier eingewickelt und in einem geheizten Zimmer nicht weit von einem Kachelofen 7 Tage lang aufbewahrt, während dessen er von Zeit zu Zeit umgeknetet wurde. Dann nahm er eine Kanne Malzschrot und drei Tonnen Wasser mit einer angemessenen Menge Hopfen zu einer Würze und mengte diese mit dem gegohrenen Weizenmehl. Nach beendigter Gährung wurde davon fast ein halbes Maß vortrefflicher Hefe zum Brodbacken erhalten. Es verdient dies besonders von Landleuten beachtet zu werden, die sich oft keine Hefe verschaffen können, wenn sie derselben bedürfen.

95. Xaver Zettler giebt folgende Anleitung zur Erzeugung von Preßhefe: Es werden 1/3 Theil Roggenmalz, 1/3 Theil roher Weizen und 1/3 Theil Gersten-Schwalchmalz genommen. Diese drei Theile werden zusammen vermischt und ganz fein vermahlen, sowie auf je 100 ko Schrotgemenges 4—5 ko Kartoffeln verwendet, welche vorher

zu dämpfen und gleichfalls fein zu mahlen sind. Dieses Schrotgemenge sammt Kartoffeln wird in einem Maischbottich bei einer gewissen Quantität Wasser von 62,5 bis 65° C. ausgeleert; die Menge Wasser richtet sich aber genau nach der Menge Schrotgemenges; nämlich „es darf nur soviel Wasser vorhanden sein, daß die Quantität Schrot in dem Maße verarbeitet werden kann, damit keine Klumpen mehr darin enthalten sind"; hiermit wird nun durch das Einmaischen des Schrotes und der Vorbereitungen desselben die Temperatur auf 47,5° bis 52,5° C. herabgesunken sein.

Um nun die Maische auf Zuckerbildungsgrade zu stellen, wird so lange — unter beständigem Maischen — frisches Wasser von 93° C. zugesetzt, bis die Maische auf eine Temperatur von 62,5 bis 07,8° C. gestellt ist. Diese Maische bleibt nun 20 bis 24 Stunden stehen, je nach Umständen, indem die Temperatur der Luft sehr große Einwirkung auf die Maische hat, und zwar in der Beziehung, ob die Bildung der Maischsäure schneller oder langsamer hervortritt, da diese organischen Säuren die Eigenschaft besitzen, den Kleber aufzulösen und zur vollständigen Vergährung der Maische beizutragen. Ist nun dieser Zeitpunkt eingetreten, so wird die ganze Maische so schnell als möglich, durch Zusatz von kaltem Wasser und Kühlapparat, auf eine Temperatur von 25° C. gestellt und in die Gährbottiche gebracht. Hierauf wird nun die Hefe beigegeben, indem man auf je 100 ko Malzmenge 4 ko Preßhefe rechnet. Diese Menge Hefe wird in frischem Wasser aufgelöst und in einem besondern kleineren Gefäße (40 bis 50 l) von der abgestellten Maische zu 25° C. angesetzt, worauf diese kleine Menge rasch in Gährung kommen wird. Hat nun dasselbe den höchsten Gährungspunkt erreicht, so wird es der ganzen Masse beigegeben. Die ganze Maische bleibt 10 bis 12 Stunden stehen, wo sodann die ganze Masse schon die vollkommene Gährung begonnen hat und die in die Hefenbildungsperiode übergegangen ist. Bei dem Zusatze der Hefe werden einige Gramm aufgelöste Soda beigesetzt, um die Hefentheile nach oben zu treiben. Hat nun die Gährungsperiode geendet, und zwar in der Art, daß die Maische zu fallen anfängt, so wird mit dem Abschöpfen der Hefe begonnen. Die abgeschöpfte Hefe wird sogleich abgefrischt, durch einen Straminbeutel gedrückt und unter frisches Wasser gesetzt, wo sich alsdann nach Verlauf von 5 bis 6 Stunden die Hefe zu Boden schlägt: das Wasser wird abgelassen und zum nächsten Ansatz

zum Abkühlen verwendet; die Hefe kommt in einen leinenen Doppelbeutel und wird auf einer Hebelpresse gepreßt. Nach Verlauf von 6 bis 8 Stunden ist dieselbe in einem solchen trocknen Zustande, daß man sie verpacken und versenden kann.

96. Ich kann hier nicht unterlassen, auf ein sehr einfaches Verfahren, Bärme oder Preßhefe darzustellen, aufmerksam zu machen, welches sich schon in Hermbstätt's „Chem. Grundsätze, die Kunst Branntwein zu brennen", 2. Thl., mitgetheilt befindet. Das dort angegebene Verfahren ist nachstehendes: Man nimmt 6 l Wasser, $1^1/_2$ ko Weizen-Luftmalz, bringt das Ganze zum Sieden, so lange bis es die Konsistenz einer kalt gewordenen dicken Hafergrütze angenommen hat. Wenn dieser durch ein feines Draht- oder Leinwandsieb durchgetriebene Brei auf 37,5° C. erkaltet ist, werden demselben 66,5 g gereinigte Potasche, 16,5 g feingepulverter Weinstein und 133 g gute Bierhefe hinzugesetzt. Man rührt das Ganze gut durch einander und läßt die Mischung 24 Stunden lang an einem temperirten Orte stehen, wo alsdann die Hefe fertig gebildet ist; sie wird in leinenen Beuteln gepreßt, bis sie ein knetbarer Teig geworden ist; in diesem Zustande ist sie als Preßhefe anwendbar.

97. J. H. von Kirchbach giebt (in seiner „Chemie der Gewerbekunde", III. Bd.) folgende Anweisung zur Herstellung von Preßhefe. Nach derselben wird ein Gemeng aus 3 Theilen Roggenschrot, (Weizenschrot taugt sonderbarerweise nicht dazu) mit 1 Theil Gerstenmalzschrot geteigt, gar gebrüht und nun in dem Vormaischbottich etwas länger als gewöhnlich stehen gelassen, wodurch sie etwas säuerlich wird; ein Theil hiervon wird nun im Hefenfasse mit 4 bis 5 mal soviel Hefen als gewöhnlich angerührt und die bald gährende Masse der unterdessen nur mit soviel Wasser, daß das Verhältniß blos 5 : 1 ist, zugekühlten übrigen Maische bei höherer Temperatur als gewöhnlich zugesetzt und außerdem auch etwas Potasche und Salmiak, auf 300 ko Schrot etwa $^1/_2$ ko Potasche und 100 g Salmiak. Es erfolgt nun bald eine sehr heftige Gährung, weswegen man auch mehr Steigraum als gewöhnlich lassen muß und nach etwa 7 bis 8 Stunden wird das als eine rahmartige Masse erscheinende Ferment abgeschöpft, durch ein Sieb gegeben, gewaschen, und endlich langsam in Beutel zwischen mit Steinen beschwerten Bohlen oder auch in Pressen gepreßt, wo sie dann als eine gelbweiße teigartige Masse zurückbleibt, die durchgeknetet

und getrocknet wird. — Der Zusatz von Schlempe statt Wasser beim Zukühlen, sowie von Schwefelsäure (etwa ein Tausendtheil), der von Mehreren empfohlen wird, soll nach Anderen ganz ohne wesentlichen Nutzen sein. 50 ko Schrot geben im Mittel 4 bis 5 ko Preßhefe, die sich an einem kühlen Orte in irdenen bedeckten Gefäßen unverändert aufbewahren läßt. Aus Kartoffeln läßt sich wegen ihres geringen Gehaltes an stickstoffhaltigen Substanzen nur wenig und schlechte Preßhefe darstellen.

98. Die nachstehende Vorschrift zur Darstellung von Preßhefe ist von Professor Otto: In einem Gährbottich von 1746 l Inhalt werden 300 kg Schrotgemenge aus 2 Theilen Roggen und 1 Theil Gerstenmalz gemischt. Die Maische muß die Temperatur von 60 bis 62,5° C. haben, nachdem sie gehörig durchgearbeitet ist. Sie bleibt bedeckt 5/4 Stunden stehen, dann wird sie durch Umrühren auf 37,5° C. abgekühlt. Etwa 5 Trageimer der Maische (52 l) kommen in ein Hefengefäß von 130 bis 140 l Kapazität.

Man giebt 3 ko 500 gute Preßhefe, in 7 l lauwarmen Wassers gerührt, 4/10 l Bierhefe und nach tüchtigem Umrühren 750 g Schwefelsäure hinzu, welche vorher mit 5 bis 7 l Wasser verdünnt worden ist. Sollte dann die Hefenmischung nicht die Temperatur von 31° C. zeigen, so wird sie durch Umrühren oder heißes Wasser auf diese gebracht. Das Gefäß deckt man zu, worauf die Gährung etwa nach 1/4 Stunde beginnt.

Die übrige Maische wird während der Zeit durch Wasser 27,5° C. gekühlt und in den Gährbottich gebracht, wenn nicht das Maischen und Abkühlen in diesem selbst stattfindet. Ist die Hefe in dem Hefengefäß gut angekommen, so setzt man sie der Maische im Gährbottich zu, rührt tüchtig durch und fügt noch 750 g Schwefelsäure in 7 l Wasser verdünnt hinzu. Man rührt, bis die Maische die Temperatur von 23 bis 25° C. erhält. Der Gährbottich wird im Winter zugedeckt. Gewöhnlich nach 10 bis 12 Stunden kann das Abnehmen der Hefe beginnen, und das Abnehmen kann 6 bis 8 Stunden dauern. Man füllt das Abgeschöpfte in Beutel von mittelfeiner Müllergaze, drückt die milchige Hefe durch und giebt das Zurückbleibende nach Beendigung des Abschöpfens in den Bottich zurück. Aus dem Kübel, in welchem die Hefe aufgefangen wurde, bringt man dieselbe nach und nach in einen Bottich von etwa 1400 l Kapazität, die zur Hälfte mit kaltem Wasser

angefüllt ist. Man giebt dabei die Hefe nochmals durch einen feinen Gazebeutel. Ist alle Hefe eingebracht, so rührt man durch und läßt den Bottich 6 bis 8 Stunden in Ruhe. Nach dieser Zeit hat sich die Hefe abgelagert, man zieht die darüber stehende Flüssigkeit ab und giebt sie in den Gährbottich.

Zu der Hefe giebt man von neuem kaltes Wasser und 125 g Schwefelsäure und rührt um. Nach 10 bis 12 Stunden wird wieder abgezapft. Das Abgezapfte verwendet man beim Zukühlen der nächsten Maische. Der Hefe werden nun 13 bis 15 ko Kartoffelstärke, in Wasser gerührt, beigemischt, dann wird sie in doppelte Beutel gefüllt und in diesen vorsichtig gepreßt. Größte Reinlichkeit ist bei der Arbeit unerläßlich. Maischbottich wie Gährbottich müssen ausgekalkt werden, ebenso der Abwässerungsbottich. Auch die Beutel sind mit heißem Wasser auszuwaschen und dann erst zu trocknen; sie werden sonst mürbe.

Weitere Vorschriften zur Bereitung der Preßhefe sind folgende:

99. 2 kg Kartoffeln (gekocht) mit Wasser zu Brei angemacht und mit Bierhefe in Gährung gebracht. Man kann auch etwas Kreide zusetzen.

100. $^1/_2$ kg Kartoffeln (gekocht), 66,5 g Zucker, 1 Eßlöffel Bierhefe 24 Stunden der Gährung überlassen.

101. 1 kg Malzschrot, 2 kg Wasser, 0 kg 750 bis 2 kg zerriebene Kartoffel mit 6 l kochendem Wasser angebrüht, auf 50° C. abgekühlt, dann 50 g Salmiak, 50 g Potasche, 133 g Bierhefe, 4 l Branntweinspülig von 50° C. hinzugefügt. Man erhält 600 g Hefe.

102. 1 Metze Kartoffeln (gekocht), $^1/_2$ ko Weizenmehl, 10,4 l Weißbier, 33 g Zucker, die Abkochung von 3 Händen voll Hopfen (5 l), $^8/_{10}$ Bierhefe.

103. 1 Metze Kartoffeln (gekocht), $^1/_2$ ko Weizenmehl, 3 ko lauwarmes Wasser, 133 g Hefe. Bei Gebrauch zum Brodbacken werden noch 1 Löffel Hefe und 1 ko Wasser zugesetzt.

104. $1^1/_4$ Metze Kartoffeln (gekocht), 10 l Weißbier, das Weiße eines Eis, 50 g Zucker. Wir bemerken hierzu nnd zu den vorigen Vorschriften, daß die Kartoffeln im Allgemeinen von wenigem Werth bei der Hefebereitung sind.

105. 2 ko Weizenmehl und $^1/_2$ ko Zucker nebst etwas Kochsalz 1 Stunde gekocht und lauwarm in Flascheu gefüllt. Nach 24 Stunden soll die Mischung Hefe (??) sein.

106. Eine Vorschrift von G r ä f f: $1^1/_2$ ko Weizenmehl, 3 ko 750

Wasser, 100 bis 133 Zucker, 50 bis 65 Malzsyrup, $^1/_2$ ko Bierhefe. Man läßt bei 27,5° C. gähren, rührt, wenn die Mischung in höchster Gährung sich befindet, 12 ko zerriebene Kartoffeln ein, und läßt nochmals bei 27,5 bis 30° C. gähren.

107. Eine andere Vorschrift von Gräff: $3^1/_2$ ko kleberhaltiges Stärkemehl (erhalten durch Auswaschen von $7^1/_2$ ko Weizenmehlteig im Wasser) werden mit 10 ko zerriebenen gekochten Kartoffeln und 500 g Bierhefe geknetet und bei 27,5 bis 30° C. der Gährung überlassen, wobei man die Mischung oft mit einem Löffel schlägt und rührt, damit die Zähigkeit des Klebers zerstört wird. Nach fast 2 Tagen preßt man das zuckerhaltige Wasser ab, nimmt den auf dem Stärkemehl stehenden Schleim mit einem Löffel ab, erwärmt Wasser und Schleim auf 50 bis 62° C., setzt 50 bis 66 g Malzsyrup hinzu, rührt die Mischung unter den Hefenteig, verbindet damit 8 bis 50 g kohlensaures Ammoniak in Wasser gelöst nebst 500 g Bierhefe und überläßt das Ganze der Gährung. Diese beginnt bald, und nach 10 bis 12 Stunden kann man schon Hefe abnehmen. Bei Anwendung dieser Hefe zu Brod bringt man unter 3 ko derselben 25 g Potasche, 25 g Natron (beide in Wasser gelöst) und soviel Sauerteig (welchen man aus 6 ko Kartoffeln, 250 g Zucker und 33 g Weinsteinsäure bildet) oder Weinsteinsäure, daß die Säure so vorherrscht, daß 500 g Hefe 11,5 g Potasche zur Sättigung bedarf. Bei dieser Vorschrift ist das Auswaschen des Stärkemehles unnütz, da in den Kartoffeln doch wieder Stärkemehl zugesetzt wird, ebenso das Erhitzen des Schleimes; überhaupt wird hierbei mehr Sauerteig als Hefe erhalten.

108. Eine Vorschrift von Kastner: $^1/_2$ ko Weizenmehl, 66,5 g Bierhefe, die mit Zucker abgerieben worden ist. Das Reiben erscheint hier jedenfalls nachtheilig.

109. 2 ko Roggenmehl, $^1/_2$ ko Zucker oder Syrup mit kochendem Wasser angerührt bei 25 bis 31° C. mit Hefe oder Sauerteig in Gährung gebracht und nach 11 Stunden angewandt. Uebrigens ist Sauerteig hier, wie überall, kein zu empfehlender Zusatz.

110. Eine Vorschrift von Westrumb: $^1/_2$ ko Weizenmehl mit $^1/_2$ ko Wasser angerührt, dazu eine heiße Hopfenabkochung, das Gemisch auf 27,5° C. abgekühlt, dann mit $^1/_2$ ko Sauerteig vereinigt, der vorher mit Wasser gekocht wurde, und 1 ko Hefe zugesetzt. Das Kochen ist hier jedenfalls nachtheilig; ebenso der Zusatz von Sauerteig.

111. Eine andere Vorschrift von Westrumb: $87^1/_2$ ko Bierwürze (aus $33^1/_4$ Gerstenluftmalz und $15^3/_4$ ko Weizenluftmalz, 5 ko Hopfen, 50 ko Wasser, durch Einmaischen und Einkochen erhalten) werden bei 20° C. mit 16 ko Hefe in Gährung gebracht, und sobald sich starker Schaum bildet, $25^1/_2$ ko Gersten- oder Weizenmehl eingerührt. Nach 24 Stunden hat sich Hefe gebildet.

112. Eine Vorschrift von Winther: 10 ko Malzabsud und 3 ko frischer Sauerteig werden mit 26 ko Malzabsud und 3 ko Hefe vermischt und sobald dann die Gährung erfolgt, 6 ko Roggenmehl eingerührt, das Ganze aufs Neue der Gährung überlassen und beim Gebrauche mit etwas Zucker versetzt.

113. Eine Vorschrift von Hermbstädt: 1 ko Weizenluftmalz-200 g Gerstendarrmalz werden in einen 37,5° C. heißen Hopfenabsud (von 133 g Hopfen und 2,5 l Wasser) eingerührt, ein siedend heißer Absud von 133 g Tischlerleim in 7 l Wasser hinzugegossen und, wenn das Ganze auf 22,5° C. abgekühlt ist, $^1/_4$ l Bierhefe beigemischt. In 24 Stunden ist die Hefe gebildet. Der Leim ist hier wohl ohne Nutzen, ebenso das siedendheiße Einmaischen.

114. Eine andere Vorschrift von Hermbstädt: 26 bis 30,5 l Würze (aus 6 ko Weizen- und 3 ko 750 Luftmalz) werden auf 14,8 l eingedunstet, dabei mit 1 ko Hopfen versetzt, 6 ko Weizenmehl nebst Wasser eingedunstet, dabei mit 1 ko Hopfen versetzt, 6 ko Weizenmalzmehl nebst Wasser eingerührt und bei 19° C. mit 1,6 l Hefe in Gährung gebracht. Die Hefe ist in 50 Stunden gebildet. Bei dieser Vorschrift erscheint übrigens das Kochen unnütz, ebenso der letzte Mehlzusatz, der bereits durch einfaches Einmaischen mit Vortheil ersetzt wird.

115. Nach einer dritten Vorschrift von Hermbstädt werden 9 ko Weizenluftmalz und 2 ko Gerstenmalz mit 15,7 l Wasser von 50° C. angerührt, 26 l kochendes Wasser zugegeben, gut gemaischt, 2 Stunden bedeckt stehen gelassen, die Würze abgeseiht, mit 5 ko geriebenen Kartoffeln gekocht, 500 g Syrup, 33 g Hefen zugesetzt, auf 10,5 l eingedunstet, auf 22,5° C. abgekühlt. 1 ko Weizenmehl, $^8/_{10}$ l Hefe, das Weiße von 4 Eiern zugegeben und der Gährung 48 Stunden überlassen. Bei dieser Vorschrift ist das Kochen und Eindunsten schädlich, doch erhält man eine Hefe, die so kräftig wirkt wie Bierhefe.

116. 6 ko Weizen- und 4 ko Gerstenluftmalz werden mit $12^1/_2$ ko Wasser übergossen, 40 ko siedendes Wasser zugegeben, 3 Stunden stehen

gelassen, 125 bis 250 g Hopfen zusetzt, bis auf 25 ko eingekocht, bei 75⁰ C. 6 ko Weizenmehl, das mit kaltem Wasser zu Brei angerührt ist, hinzugefügt, und mittelst 3 ko Hefe in Gährung gebracht. In 1 bis 2 Tagen soll man eine gute Hefe für Branntweinbrenner besitzen. Das Kochen kann indessen hier nur nachtheilig sein.

117. Eine Vorschrift von Jirik: Gleiche Theile Gerstenmalz, Weizenmalz, Roggenschrot werden mit Wasser von 25⁰ C. eingemaischt, wenn das Ganze auf 17,5⁰ C. abgekühlt ist, mit $^1/_{32}$ Hefe versetzt und an einem warmen Orte der Gährung überlassen. Die Hülsen entfernt man durch Pressen oder durch ein Haarsieb und verkauft die erhaltene Masse als Preßhefe.

118. $1^1/_2$ ko Malzmehl werden mit 6 ko Wasser zu dickem Brei gekocht, wenn der Absud lauwarm ist 66,5 g Potasche, $16,_5$ g Weinstein, 1 Eßlöffel Bierhefe eingerührt und der Gährung überlassen. Bei dieser Vorschrift ist das Kochen und der starke Potaschenzusatz nachtheilig.

119. Vorschrift von Kittel: 6 Eimer Branntweinspülig werden über Nacht abgekühlt, am Morgen $^1/_2$ Eimer Wasser und 6 Eimer (mit Hefe versetzte) Maische zugegeben. Die Maischung gährt in 8 bis 22 Stunden und vermag dann die Maische von 200 ko Schrot in Gährung zu bringen. Ehe man sie anwendet, setzt man derselben $66,_5$ g Potasche zu.

120. Vorschrift von C. F. Schmidt: 28 l heiße Maische (von Kartoffeln oder Getreide) und 28 l mit Hefe versetzter Maische werden gemischt und $^1/_4$ Stunde vor dem Gebrauche mit 3 bis 4 ko Potasche versetzt. Die gährende Mischung dient statt Hefe (bei der Branntweinbrennerei), ist aber nicht so kräftig, daher man die Gährung wärmer halten muß. Alle 8 Tage nimmt man anstatt der Potasche gute Hefe.

121. Vorschrift von Storch: $^1/_2$ ko Malz wird mit 2 ko Wasser gekocht, $1^1/_2$ ko Zucker zugesetzt, die Mischung 4 Tage der Gährung überlassen, dann mit gleich starkem Malzabsud versetzt, noch 2 Tage der Gährung überlassen und darauf als Hefe für Bäcker gebraucht.

122. Vorschrift von Gutsmuths: 6 ko Weizen- und 6 ko Gerstenmalz werden mit 15 ko Wasser bei 50⁰ C eingeteigt, nach einer halben Stunde mit $22^1/_2$ ko kochendem Wasser eingemaischt, 2 Stunden ruhig stehen gelassen, dann die Würze abgezogen, der Rückstand nochmals mit $12^1/_2$ ko kochendem Wasser eingemaischt, beide Würzen vereinigt mit 66,5 g Hopfen auf 1 l eingesotten, später auf 13 l

5 ko zerriebene Kartoffeln, 1 ko Weizenmehl, 1/2 ko Farinzucker, 1/4 ko Honig, 2 1/2 ko Hefe, 100 g Rum zugegeben und 48 Stunden der Gährung überlassen. Auch hier ist das Einkochen nachtheilig und statt dessen gehöriges Einmaischen zu empfehlen. Der Rumzusatz unnütz.

123. Vorschrift von Musch: 1/2 ko Gerstenmalzmehl wird mit 1 ko Roggenmehl und wenigem Wasser bei 66° C. eingemaischt, nach 24 Stunden setzt man 1/4 ko warme Würze oder Maische, so daß sie 37,5° C. hat, und nach abermals 24 Stunden wieder süße Würze von Gerstenmalz hinzu. Die Mischung gährt alsbald, so daß nach 6 Stunden Hefe abgenommen werden kann, hierauf steigt die Wärme auf 33° C. Man giebt nun weiter süße Würze zu und kann auf diese Art die Hefebereitung geraume Zeit fortsetzen.

124. 1/2 ko Gerstenmalzschrot mit 1 ko 250 Wasser eingemaischt, welches so heiß ist, daß die Maische dadurch eine Wärme von 40° C. erhält, darauf 1 1/2 Stunde stehen gelassen; es werden sodann noch 2 ko 500 Wasser von 70° C zugegeben, die Masse durch ein Sieb getrieben und, wenn sie auf 27,5° C. abgekühlt ist, mit Hefe (4/10 l auf 15 ko Gerstenmalz) in Gährung gebracht. Nach 6 Stunden kann man Hefe abnehmen.

125. Man übergießt 4 1/2 ko Gerstenschrot, 1 1/2 ko Weizenmalzschrot mit 36 bis 40 l kaltem Wasser, rührt gut durch und stellt 3 bis 4 Stunden hin, dann bis 60° C. durch kochendes Wasser erwärmt. Wenn bis auf 22,5° C. abgekühlt ist, setzt man 266,5 g gute Preß- oder Oberhefe zu. Die Hülsen, welche bei der Gährung oben aufschwimmen, nimmt man ab, und gießt die ganze Masse durch ein enges Sieb, wodurch die noch darin befindlichen Hülsen abgesondert werden.

Die Hefe läßt man absetzen und gießt die Flüssigkeit, welche darüber steht, ab, übergießt die sich zu Boden gesetzte Hefe nochmals mit reinem Wasser, rührt gut durch und trennt dieselbe mittelst Durchseihen durch ein über ein Gefäß gespanntes Stück Leinwand, und späteres Pressen von der darüber stehenden Flüssigkeit. Man setzt dieser Hefe 66,5 g fein gebeuteltes Malzmehl und bei dem Gebrauche auf je 500 g 1,6 g kohlensaures Ammoniak, welches vorher in etwas kaltem Wasser aufgelöst ist, zu. Mit einer Abkochung aus Malz in Wasser kann man diese Hefe flüssig darstellen.

126. Nach A. F. Schulz werden 2 Theile Gerstenmalzschrot und 1 Theil Weizenmalzschrot mit der sechs- bis achtfachen Menge kalten

Wassers übergossen, damit gut durchgerührt und 3 bis 4 Stunden hingestellt; sodann bis 60° C. durch Zusatz von kochendem Wasser erwärmt. Wenn es darauf bis auf 22,5° C. abgekühlt ist, setzt man den 25. Theil (dem Gewichte nach) des dazu insgesammt verwendeten Schrotes an guter Preßhefe oder Oberhefe zu. Die Gährung erfolgt bald, was man daran erkennt, daß sich die Hülsen nach oben werfen und obenauf schwimmen, zu welcher Zeit diese Hülsen abgenommen und die ganze Masse durch ein enges Haarsieb gegossen wird, wodurch die noch darin befindlichen Hülsen abgesondert werden. Darauf läßt man die Hefe sich absetzen und gießt die darüber stehende Füssigkeit ab. Die sich zu Boden gesetzte Hefe wird sodann nochmals mit reinem Wasser übergossen, damit gut durchgerührt und mittelst Durchseihen durch ein über ein Gefäß gespanntes Stück Leinwand und späteres Pressen gänzlich von der darüber stehenden Flüssigkeit getrennt. Der nun in dieser Leinwand zurückgebliebenen Hefe werden auf je 50 g 66,5 g fein gebeuteltes Malzmehl und bei dem Gebrauche auf je 500 g 1,5 g kohlensaures Ammonium, welches zuvor in etwas kaltem Wasser aufgelöst ist, zugesetzt.

127. Schubert giebt die folgende, wie er sagt, durch Erfahrung bewährte Anleitung. Auf einen Bottich von 1700 bis 1800 l. Inhalt werden 225 ko Roggenschrot und das Grünmalz von 75 ko Gerste genommen. Das Verhältniß der trockenen Substanzen zum Wasser soll wie 1:5 sein. Der Roggen muß möglichst fein geschroten, das Grünmalz sehr fein zerquetscht werden. — Das Roggenschrot und Grünmalz werden im Vormaischbottiche mit Wasser (etwa 300 l) von 57 bis 60° eingeteigt; der eingeteigten Masse setzt man 1 ko in Wasser gerührte Preßhefe zu, läßt sie 10 bis 15 Minuten ruhig stehen und brüht sie dann durch Wasser von 90 bis 95° langsam gar. Die Temperatur der Maische soll dann 62 bis 65° betragen. Die Maische bleibt zur Zuckerbildung bedeckt 3 Stunden stehen und wird während dieser Zeit alle halbe Stunden durchgerührt. Dann kommt sie auf die Kühle, wo man die Abkühlung so langsam erfolgen läßt, daß die Temperatur nach 4 Stunden auf 40 bis 45° sinkt. — Mit dieser Temperatur wird sie durch kaltes Wasser und klare Schlempe zugekühlt und in den Gährbottich gebracht. Man nimmt etwa 200 l Schlempe. Die Anstellungstemperatur soll, je nach der Jahreszeit, 25 bis 28° C. betragen. — Das Anstellen geschieht mit 3 ko Preßhefe, und außerdem setzt man der Maische noch 200 g Salmiak oder

140 g kohlensaures Ammoniak hinzu. Damit die Hefe schneller wirke, wird dieselbe etwa 1 Stunde vor dem Anstellen mit etwas Maische von 33 bis 36° C. vorgestellt. Der Gährbottich wird bedeckt. 8 bis 12 Stunden nach dem Anstellen kann zu dem Abnehmen der Hefe geschritten werden. Es ist gewöhnlich nach 2 Stunden beendet. Das Abschöpfen geschieht in bekannter Weise. Die flüssige Hefe wird in einen Bottich gebracht, mit Wasser vermischt und 12 Stunden lang dem Ablagern überlassen. Dann zapft man die Flüssigkeit ab und wässert die Hefe ab. Auch das Auspressen, eventuell Vermischen mit Kartoffelstärke wird, wie oben angegeben, bewerkstelligt. Ueber die Beschaffenheit und Behandlung der bei der Hefenfabrikation anzuwendenden Schlempe mag schließlich noch das Folgende gesagt werden. Die Schlempe soll ganz hell sein, eine grünlich-gelbe Farbe besitzen, schwach sauer, etwas bitter, nicht unangenehm schmecken, nicht schleimig und scharf sauer sein. Um sie zu erhalten, vermischt man sie, wenn sie aus der Blase kommt, mit etwas kaltem Wasser und bringt sie in ein mehr hohes als weites Faß, das man gut bedeckt. Das Faß muß ganz gefüllt sein. Nach 8 bis 10] Stunden Ruhe zapft man durch in verschiedener Höhe des Fasses angebrachte Hähne das Klare ab und bringt es auf eine Kühle. Der Rest wird unten abgelassen, dann reinigt man das Faß aufs Sorgfältigste, streicht es mit verdünnter Schwefelsäure aus und brennt Schwefel darin ab. Die Abkühlung der klaren Schlempe muß rasch erfolgen. Bis zum Gebrauch klärt sie sich noch mehr, so daß ein Bodensatz auf der Kühle zurückbleibt. Auch die Kühle muß sorgfältig gereinigt und mit verdünnter Schwefelsäure ausgestrichen werden. Sollte bei aller Vorsicht die Schlempe dennoch schleimig oder zu sauer werden, was nach und nach wohl eintritt, so muß man ohne Zusatz von Schlempe anstellen und dann die Schlempe von dieser Maische wieder verwenden. Ein Zusatz von Hopfenabkochung oder Loheabkochung erweist sich bei warmer Witterung sehr gut als Mittel zur Verhütung des Schleimigwerdens.

128. Folgende von Dr. Stammer in einer böhmischen Brennerei beobachtete Arbeitsweise soll sehr gute Resultate liefern: 72,800 ko Maismehl und 84 ko Kornschrot werden in einem Bottich unter Handarbeit zu 904 l Maische von 65° C. eingebrüht, entsprechend 160 ko Schrot auf 900 l Maische. Diese wird auf dem Kühlschiff auf 22° C. gebracht und dann mit gewöhnlicher Darrmalzhefe, die mit süßer Darrmalzmaische aufgefrischt worden ist, angestellt. Besondere Arbeitseinrichtung für den Mais findet nicht statt. Die Vergährung (von 10% auf 2%) dauert

10 Stunden und liefert etwa 30 ko Preßhefe, welche in der gewöhnlichen Weise durch Abschöpfen, Auswaschen und Pressen gewonnen wird.

129. Nach einer anderen Vorschrift nimmt man Roggenschrot, maischt dasselbe mit Gerstenmalzschrot wie gewöhnlich ein und setzt nach der Abkühlung bis auf 25—27,5° C., die nicht mit Wasser, sondern mit dünner, kalter Schlempe bewirkt wird, auf 50 ko Schrot 250 g kohlensaures Natron, das in Wasser gelöst ist, oder 1 Aequivalent Potasche zu. Darauf gießt man 188 g konzentrirte Schwefelsäure mit Wasser verdünnt in die Maische, setzt dann 2 ko 500 g Oberhefe oder 450 g schon fertige Preßhefe mit Wasser verdünnt zu. Man kann auch gleich mit der Potasche zur Vermehrung der Menge und Weiße der Hefe 750 g Kartoffelstärkemehl beifügen. Nach 16 Stunden hat sich schon eine schaumartige Masse gebildet, die man mit einem Schaumlöffel abnimmt, was man noch einmal wiederholt. Die abgenommene Hefe wird durch ein Haarsieb geschlagen oder durch einen leinenen Beutel gepreßt; dann wird die Hefe mit kaltem Wasser übergossen, gut verrührt, das überstehende Wasser den andern Morgen abgegossen und der Schlempe zugefügt. Die Hefe wird dann wiederholt mit frischem Wasser ausgewaschen, wenn sie sich gesetzt hat, gepreßt, dann wieder mit kaltem Wasser ausgewaschen, filtrirt, abermals mit kaltem Wasser ausgewaschen und zur Entfernung des Wassers, sobald sie sich zu Boden gesetzt hat, durch einen Beutel von dicker, starker Leinwand gepreßt. Sie wird dadurch so trocken, daß sie in Stücke bricht und in Papier verpackt werden kann. Diese Stücke dürfen nur 1 ko schwer sein, weil sich die Hefe in großen Massen leicht erhitzt. Es ist übrigens gut, im Sommer die Versendung in Kisten vorzunehmen, welche im Innern doppelt mit Leinwand ausgeschlagen sind, die mit Salpeterauflösung getränkt ist. Die Preßhefe kann auch ganz ausgetrocknet werden, doch ist dies gerade nicht nöthig, da sie sich in halbtrockenem Zustande an einem kühlen Ort 2 bis 3 Wochen unverändert hält.

130. Preßhefefabrikation bei gleichzeitiger Brennerei nach der Vorschrift, wie sie Böhm nach langer Erfahrung (in dessen „Neuestes aus der Branntweinbrennereikunde", Berlin 1873) als die empfehlenswertheste mittheilt. Derselbe legt das größte Gewicht auf stärkste Milchsäurebildung während des Abkühlens der Maische und sucht in der Erzielung derselben das wichtigste Augenmerk des Hefendarstellers. Die Vorschrift etwas abgekürzt ist die folgende: Roggen und Gerste werden am vortheilhaftesten und

zwar im Verhältnisse von 3 Theilen Roggen auf 1 Theil blaß gedarrtes Gerstenmalz angewandt. Das Verhältniß der Trockensubstanz zu Wasser ist 1 : 5. Roggen und Malz werden fein geschroten, durch ein großes Beuteltuch gesiebt und gemischt verwendet. Auf 400 ko des Gemisches werden 460 l Wasser von 62⁰ C. in den Vormaischbottich geschüttet, alsdann mit dem Schrot vorsichtig und so eingeteigt, daß keine Klumpen bleiben. Dem Gemisch werden 1 ko im Wasser zertheilte Preßhefe hinzugerührt. Wenn beim vollen Betriebe Aussüßwasser vom Hefenauswaschen vorhanden ist, so wird dasselbe zum Einteigen genommen und die Hefe weggelassen. Nach einer halben Stunde wird zum zweiten Male Wasser, und zwar solches von etwa 85⁰ C., unter Maischen zugegeben, sodaß die Maische 60 bis 62⁰ C. schließlich zeigt; durch ein Sieb werden die sich zeigenden Klümpchen zerrieben. Man läßt $1\frac{1}{2}$ Stunde verdeckt und dann noch $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden offen stehen und rührt in der letzten Zeit alle Viertelstunden. — Als ein günstiges Zeichen ist zu betrachten, wenn sich alsdann ein weißer Schaum an der Oberfläche zeigt. Die Maische wird auf dem Kühlschiff auf 40 bis 41⁰ C. abgekühlt und kommt dann in die Gährbottiche, und wird hier mit abgeklärter Schlempe (zu Anfang Wasser) bis zur erforderlichen Temperatur von 27 bis 29⁰ C. im Winter und von 24 bis 25⁰ C. im Sommer (für die österreichischen Staaten bezüglich 31 bis 33⁰ und 28 bis 29⁰ C.) vermischt. Ferner werden 250 g Schwefelsäure auf 50 ko Schrot, mit Wasser verdünnt, der Maische zugesetzt. Die Anstellung erfogt mit Hefe und Maische; wenn die Maische 2 Stunden im Vormaischbottich gestanden hat, so nimmt man von derselben etwa 70 l, kühlt sie auf 31 bis 32⁰ C. ab und verrührt $1\frac{1}{2}$ ko Preßhefe und 70 g Weinsäure sorgfältig damit. In kurzer Zeit zeigt sich eine kräftige Gährung; der Hefenbottich ist gedeckt zu halten und die Hefe nach $3\frac{1}{2}$ bis 4 Stunden oder später, wenn der Bottich erst später zum Anstellen fertig ist, der Maische zuzusetzen. Je nach der Anstellungstemperatur ist der Hefenschaum in etwa 10 bis 12 oder schon in 6 Stunden zum Abschöpfen reif, was man an dem trüben, streifigen Ansehen der Blasen bemerkt. Das Abschöpfen geschieht so lange, bis nur noch wenig Schaum an die Oberfläche kommt, der dann dem Bottich belassen werden muß. Die Maische ist am dritten Tag abzubrennen. Das Abnehmen der Hefe dauert 3 bis 4 Stunden; die weitere Behandlung wie bekannt.

131. In Holland, wo man höchst bedeutende Mengen von Hefe bei der Fabrikation des Genevers darstellt, wendet man folgendes Verfahren an. Man maischt wie gewöhnlich, nur daß man Malz sehr reichlich, bis 40 % anwendet, kühlt zu, bis die Temperatur von 18 bis 19° C. und 9 bis 10 % Saccharometeranzeige, stellt an, läßt die Maische 2 bis 3 Stunden im Gährbottich in Ruhe, zieht den flüssigen Antheil, etwa 3/5 des Volumens der ganzen Maische, ab und bringt ihn in einen besonderen flachen Bottich, der meistens über dem Gährbottich steht und dann Querbottich genannt wird. Man benutzt dabei eine Pumpe. In diesem Bottich läßt man nun die Flüssigkeit 40 bis 44 Stunden, nämlich so lange gähren, bis die abgeschiedene Hefe eine hinreichend kompakte Masse bildet, die leicht mit flachen Schaufeln abgenommen werden kann. Man bringt dann diese Hefe in ein anderes Lokal, zerrührt sie in etwas kaltem Wasser, gießt sie durch ein Sieb und läßt das Durchgegangene 10 bis 12 Stunden zum Absetzen ruhig stehen, dekantirt die Flüssigkeit, welche zum Anstellen benutzt wird, und preßt die Hefe. Die flüssige Maische von dem Oberbottich wird nach dem Abschöpfen der Hefe in den Gährbottich zurückgegeben, wodurch in diesem die Gährung wieder kräftiger wird und noch etwa 12 bis 14 Stunden andauert. Man gewinnt so aus 100 ko Getreide etwa 46 l Genevers und 4 bis 6 ko ausgezeichnete Preßhefe.

132. Böhm beschreibt die Fabrikation der Hefe in Holland wie folgt: Verarbeitet wird: Blaßgedarrtes, besser noch Gerstenluftmalz, Weizenmalzmehl aus Luft- oder blassem Darrmalz und feines Roggenmehl. Folgendes sind die Verhältnisse für 7½ ko guter Hefe. Man nimmt 1½ ko Gerstenmalz, 1½ ko Weizenmalzmehl, 1½ ko feines Roggenmehl, arbeitet dies mit Wasser von 50° C. zu einer ganz klumpenlosen Masse tüchtig durch, läßt den Teig etwa 3 Stunden stehen und nimmt soviel Wasser von 80 bis 85° C. zum Garbrühen der Masse unter tüchtigem Durchrühren, daß die Maische etwa 62° C hat, worauf das Gefäß zugedeckt eine Stunde stehen gelassen wird. Hierauf kühlt man durch fortwährendes Umrühren, wobei das Hefengut anfängt zu säuern und zu schäumen. Ist die Temperatur von 32,5° C. erreicht, so werden 1 ko Weizenstärke in 4 l lauwarmem Wassers verrührt, unter sorgfältigem Vermischen zugesetzt, dann 30 g Weinsäure in Wasser gelöst und nach 2 Stunden eben so viel doppeltkohlensaures Natron zugesetzt. Der Raum, worin die Masse steht, soll auf 18 bis 19° C.

die Hefenmasse auf 25 bis 26° C. gebracht werden und letztere nur 6 Stunden der Gährung überlassen bleiben. Dann wird ein sogenannter Nachtrieb gemischt: Je 750 g der obengenannten Rohstoffe werden in derselben Weise gemaischt, eine halbe Stunde stehen gelassen, auf 32,5° C. abgekühlt und der gährenden Masse unter Umrühren zugesetzt, und dieser noch 30 g kohlensaures Ammoniak zugefügt, worauf man noch 6 Stunden gähren läßt, wobei die Maische stark schäumt. Sobald der Hefenschaum anfängt zurückzufallen, wird die ganze Masse durch ein Haarsieb gestrichen und in einem ziemlich großen flachen Gefäß ganz mit kaltem Wasser übergossen. Nach 12 Stunden wird dieses erste Wasser abgegossen und durch frisches ersetzt. Die nach 8 bis 10 Stunden fester gewordene Hefe wird mit Lackmuspapier untersucht, und wenn sie sich noch sauer zeigt, nochmals mit Wasser übergossen. Wenn die Hefe nicht gut ist, setzt sie sich schlecht ab und preßt sich auch nicht aus. Die Hefe kommt in doppelte, starke Preßbeutel, in denen man sie langsam ablaufen läßt und dann ganz allmählig auspreßt.

133. Lorenz' Hefe: Es werden 2620 g gröblich geschrotenes Weizen- und 1750 g gröblich geschrotenes Gerstenmalz mit 6 l Wasser von 50° C. eingemaischt. Die Maische bleibt $^3/_4$ Stunde stehen, dann gießt man 10 l kochendes Wasser darauf, rührt gut um und läßt das ganze 2 Stunden stehen. Hierauf wird die Würze rein abgezogen und der Rückstand mit $5^1/_2$ l kochendem Wasser übergossen, umgerührt und das Klare nach 2 Stunden Ruhe wieder abgezogen. Beide Würzen bringt man nun in einen Kessel und kocht sie bis zu 11 l ein, nachdem man sie vorher mit 35 g geschnittenem Hopfen versetzt hat. Wenn die Masse beim Sieden stark braust, kocht man sie bis auf 9 l ein, läßt sie dann abkühlen und gießt sie durch ein Sieb. Nun schält man 2250 g Kartoffeln, bäckt sie in einem Ofen, reibt sie sehr fein, vermischt sie mit $1^1/_8$ l Würze und schüttet von derselben so lange nach, bis das Gemisch einen ganz dünnen Brei darstellt, welchen man noch 400 g Weizenmehl, 200 g Farinzucker und 115 g Honig zusetzt. Alles wird gut durcheinander gerührt, die Masse mit $1^1/_{16}$ l guter Weißbierhefe, welche zuvor mit 1 l Weingeist vermischt worden, gestellt und dann $8^1/_3$ g kalzinirte Potasche, welche in etwas Wasser gelöst wurde, mit $8^1/_3$ g in ein wenig mit Wasser verdünntem Vitriolöl in einen großen Topf zusammengeschüttet und augenblicklich in die dicke Flüssigkeit gegossen. Das sich entwickelnde kohlensaure Gas hebt die Hefe empor

und befördert ihre Scheidung. Nachdem die Masse 48 Stunden gegohren hat, ist die Hefe zum Gebrauche in flüssigem Zustande fertig. Um diese Hefe zu trocknen, schüttet man sie in ein mit mehreren Zapfenlöchern versehenes hölzernes Gefäß, übergießt sie mit nach ihrem doppelten Umfange frischen reinen Wassers, läßt das Ganze 48 Stunden stehen, zapft dann die klare Flüssigkeit von der dicken Hefenmasse ab und bringt letztere in einen doppelten Leinwandbeutel, den man an einem trockenen und schattigen Orte aufhängt, bis der größte Theil der Flüssigkeit davon abgetropft ist, worauf man den Beutel in trockene Asche legt. Die gute Hefe preßt man aus und knetet sie dann mit Weizenmehl so lange durch, bis ein fester Teig entsteht, den man in dünne Kuchen auftreibt, die man an einem luftigen Orte trocknet und dann pulvert. Das Pulver verwahrt man in verschlossenen Gläsern und vermischt es bei seiner Anwendung mit lauwarmem Wasser.

134. In England, wo man das Getreide in der Weise auf Branntwein verarbeitet, daß man maischt, von der Maische eine Würze zieht, diese in Gährung bringt ꝛc., liefern die Branntweinbrennereien viel und ausgezeichnete Hefe als Nebenprodukt. Da die Würze in den Brennereien nicht gekocht wird, also sehr vergährungsfähig bleibt, da man natürlich keinen Hopfen anwendet, und da die Gährung eine sehr heftige und kräftige Obergährung ist, so entsteht nämlich eine reichliche Menge nicht bitterer Oberhefe, trefflich geeignet beim Backen und in Brennereien. Eine ganz ähnliche ausgezeichnete Hefe wird da erhalten, wo man Essig aus gegohrener Malzgetreidewürze bereitet. Man stellt sich aus Malz und rohem Getreide eine Würze her und bringt diese in Gährung, Obergährung oder Untergährung.

135. Der bitteren Hefe, welche bei dem Brauen der stark gehopften Biere, wie der bayerischen Biere, fällt, wird durch das Abwässern die Bitterkeit nicht entzogen, weil die Bitterkeit von beigemengtem und anhängendem Hopfenharze herrührt, das unlöslich in Wasser ist. Bei Versuchen, welche von Otto angestellt worden sind, hat sich das kohlensaure Ammoniak als ein geeignetes Mittel zur Beseitigung der Bitterkeit erwiesen. Wird die bittere braune Hefe mit kaltem Wasser übergossen, worin kohlensaures Ammoniak gelöst ist — auf 1 ko Hefe 60 g des Salzes — und damit einige Zeit, etwa 12 Stunden, unter häufigem Umrühren stehen gelassen, so wird das bittere Hopfenharz entfernt: es entsteht eine braune, ammoniakalische

Lösung desselben; dagegen bleibt nach dem Abwässern und Pressen eine süße weiße Hefe. Diese ist allerdings nicht so kräftig wie die gewöhnliche, säuerliche Preßhefe, aber setzt man dem letzten Absüßwasser etwas Weinsäure zu, bis zur schwachsauren Reaktion, auch wohl ein wenig süße Bierwürze, und läßt man es einige Zeit darüber stehen, so wird die Hefe kräftiger.

136. Nach J. V. Divis wird frische Bierhefe mit der sechs- bis achtfachen Menge reinen, möglichst kalten Wassers, welchem ein wenig kohlensaures Ammoniak zugesetzt wurde, vermischt, tüchtig umgerührt und dann in einem weiten, jedoch niedrigen Bottiche ruhig stehen gelassen. Die oben sich ansammelnde Flüssigkeit, welche die Verunreinigungen aufgelöst enthält, wird entweder durch vorsichtiges Neigen des Bottichs abgegossen oder durch Oeffnungen in der Wand des Bottiches, welche mit Stopfen verschließbar sind, abgelassen, worauf neuerdings frisches Wasser zugegossen wird. Nach abermaligem Durchrühren wird die verdünnte Hefe in Filterpressen gedrückt. Der flüssige, schmutzig gefärbte, übelriechende Theil fließt ab, während zwischen den Preßtüchern eine je nach dem Wunsche des Erzeugers mehr oder weniger konsistente Hefenmasse zurückbleibt, welche mit wenig Stärkemehl und Malzmehl gemischt und in die Form der Getreidehefe verarbeitet wird, von welcher sie sich fast gar nicht unterscheidet, während sie billiger ist. Manche Sorten von Bierhefe setzen sich nur ungemein schwierig ab; in diesem Falle kann nachgeholfen werden mit Stückchen von Eis und größeren Mengen von Wasser oder mit etwas Alaun, den man jedoch erst nach dem ersten Aussüßen in Anwendung bringt. Selbstverständlich muß dann noch zum dritten Male ausgewaschen werden.

137. Nach H. Pfauth soll folgendes Verfahren aus Bierhefe eine besonders reine und weiße Hefe geben. Zum Entfernen aller größeren Harzstückchen wird die Bierhefe zuerst durch einen feinen Seiher geseiht und dann unter starkem Umrühren mit dreimal soviel Wasser vermischt in einen Bottich von gehöriger Größe und mit Zapflöchern in gewissem Abstande von einander versehen, gegossen. Nachdem man dann die Hefe zehn Minuten hat sinken lassen, wird das darüber stehende Wasser abgezapft und dieses Waschen zweimal wiederholt. Beim ersten Waschen setzt man zu dem Waschwasser für 60 l Hefe 40 g doppeltkohlensaures Natron, bei dem zweiten Waschen für das gleiche Quantum Hefe $12^3/_4$ g Weinsteinsäure, und beim dritten Waschen ebenfalls für das gleiche Quantum 26,7 g Hirschhornsalz.

138. Nach Lorenz Kramer wird 1) die rohe Bierhefe in einen, aus der feinsten Mühlenseidegaze gefertigten Beutel gethan und unter Wasser durch sanftes Drücken durchgepreßt, wodurch selbst die feinsten mechanisch eingemengten Bestandtheile in dem Beutel zurückbleiben. 2) Sobald die Hefe, welche auf einmal in Arbeit genommen werden soll, auf die ad 1) angegebene Weise gereinigt worden ist, wird in das Wassergefäß so viel Wasser hineingegossen, daß dasselbe etwa dreimal soviel beträgt wie die Hefe. Hierauf werden 8,3 bis 16,5 g kohlensaures Ammoniak auf je 1 l Bierhefe in Wasser aufgelöst und die Lösung mit der eingewässerten Hefe vermischt; sehr bald scheidet sich die Hefe als weißer Bodensatz ab und in dem Wasser bleibt das bittermachende Hopfenharz gelöst; diese Lösung wird durch Abgießen von der Hefe getrennt; diese ist nun entbittert, von weißer Farbe, aber nicht kräftig genug zur Einleitung einer Gährung, daher wird sie einem Regenerationsverfahren unterworfen. 3) Regenerirung der weißen, entbitterten Hefe. Man nimmt gebrochenes Gerstenluftmalz, maischt dasselbe mit kaltem Wasser ein und erwärmt hierauf die Maische auf 65 bis 69° C., setzt eine bestimmte Menge Weinsäure hinzu und läßt das Ganze 24 Stunden stehen. (Die klare Flüssigkeit wird vorher durch ein feines Sieb hindurchpassirt, in welchem die Treber zurückbleiben.) Während der 24 Stunden geht die Zucker- und Säurebildung vor sich. Von dieser Flüssigkeit wird etwa ein doppeltes Volumen von der zu regenerirenden Hefe dargestellt und zwar so, daß dieselbe etwa 20% Stärkezucker aufgelöst enthält, wonach die regenerirende Menge Malz berechnet werden muß; von der Weinsäure werden auf je 56,5 l der Flüssigkeit 16,5 g hinzugesetzt. Während der 24 Stunden muß die Flüssigkeit in einem Raume bleiben, dessen Temperatur nicht unter 22,5° C. beträgt. Nach Verlauf von 24 Stunden wird die unter 2 erhaltene entbitterte Hefe hinzugemischt und zwar so, daß die Temperatur der Mischung 25° C. beträgt; es tritt nun sehr bald eine kräftig verlaufende Gährung ein, wodurch auch die zugesetzte Hefe eine erhöhte Gährungsfähigkeit erhält; diese nun neu belebte Hefe steigt theils auf die Oberfläche und kann abgeschöpft und unter Wasser gesetzt werden, theils senkt sie sich zu Boden; nach 36 bis 48 Stunden ist die Gährung gänzlich vollendet, worauf die Flüssigkeit abgezapft und die Bodenhefe gleichfalls unter Wasser gesetzt wird; sie wird mit der von der Oberfläche abgenommenen Hefe vermischt und durch doppelte Leinwandbeutel abgepreßt. Die so gewonnene Preßhefe ist weiß ohne

jeden bitteren Beigeschmack, sehr kräftig, von weinsaurem Geschmack und haltbar. Aus der abgezogenen Flüssigkeit kann durch Destillation auch noch Branntwein gewonnen werden.

139. Nach Dr. Wilibad Artus nehme man auf je 500 g Bierhefe 16,5 g krystallisirtes kohlensaures Natron; letzteres wird in 1 ko warmen Wassers gelöst, eine Lösung, die man bis 19° C. erkalten läßt, worauf man sie mit der zu reinigenden Hefe vermischt und zwei Tage lang unter öfterem Umrühren stehen läßt, dann die Masse noch mit 1 ko Wasser verdünnt und so lange liegen läßt, bis sich die Hefe vollständig abgelagert und abgeschieden hat, worauf die obenstehende, meist weingelb gefärbte Flüssigkeit abgegossen und zur Entfernung des kohlensauren Natrons die Hefe noch ein- oder zweimal mit reinem Wasser übergossen wird, nnd man dann wieder wie oben verfährt. Die abgeschiedene und ausgesüßte Hefe wird hierauf auf Fließpapier oder auf ein reines Tuch gegeben und mäßig ausgepreßt.

140. Die Bierhefe wird von dem Hopfenbitter befreit, wenn man sie eine Zeit lang mit Holz- oder Thierkohle behandelt.

141. Nach einer andern Methode wird die Unterhefe zunächst mit Wasser soweit abgewässert, als es für die größtmöglichste Beseitigung der braunen Substanzen nöthig ist. Nachdem die Hefe auf diese Weise vorläufig gereinigt worden ist, verdünnt man sie mit $1/2$ Volumen Wasser und setzt eine gewisse Menge Natronlauge hinzu, die sich nach der Menge der verunreinigenden Substanzen richtet. Nach dem Zusatz der Lauge bleibt die Masse 10 Minuten oder höchstens eine Viertelstunde lang ruhig stehen. Nach Verlauf dieser Zeit muß die Hefe abgeschieden werden. Dies geschieht indem man unter fleißigem Umrühren soviel verdünnte Schwefelsäure hinzusetzt, als nöthig ist, um das Natron zu neutralisiren. Auch in diesem Falle muß erst die hierzu erforderliche Menge Schwefelsäure in ähnlicher Weise, wie bei der Natronlauge, genau ausprobirt werden. Was die Herstellung der verdünnten Schwefelsäure anbelangt, so geschieht dies hier am zweckmäßigsten, wenn die gewöhnliche englische Schwefelsäure mit 15 bis 16 Gewichtstheilen Wasser vermischt wird. Es ist zu bemerken, daß von der verdünnten Schwefelsäure eine Kleinigkeit mehr, als zur Neutralisation des Natrons erforderlich ist, hinzugesetzt werden muß, so daß die Flüssigkeit schwach sauer reagirt. Ein größerer Ueberfluß der Säure würde den Nachtheil haben, daß die Hefe auf lange Zeit in der Flüssigkeit vertheilt bliebe.

Ist dagegen das Verhältniß richtig getroffen, so wird man sich überzeugen, daß die Hefe sehr bald sich ausscheidet und zu Boden fällt; die braune Füssigkeit, welche oberhalb der Hefe steht, muß sorgfältig entfernt und die Hefe selbst nach Erforderniß noch einigemal ausgewaschen werden. Die auf diese Weise gereinigte Hefe ist von weißer Farbe und frei von allem bittern oder herben Geschmack. Soll dieselbe in feste Hefe verwandelt werden, so muß sie, wie es auch bei der gewöhnlichen festen oder gepreßten Oberhefe der Fall ist, in Säcke eingeschlossen, und durch langsames Pressen das Wasser, soweit es erforderlich ist, entfernt werden. Auch können hier, sowie es dort in der Regel geschieht, bevor die Hefe in die Preßbeutel kommt, 16 bis 20% Kartoffelstärke hinzugesetzt werden. Durch diesen Zusatz wird die Entferung des Wassers oder vielmehr das Festwerden der Hefe wesentlich befördert.

142. Eine für Zwecke der Brennerei sehr geeignete trockene Hefe, welche nach jahrelanger Aufbewahrung sich noch wirksam zeigt, gewinnt man in folgender Weise: Die von vergohrener Getreidemaische abgeschöpfte Hefe wird durch Abtropfenlassen und gelindes Pressen möglichst vom Wasser befreit und mit soviel bester gepulverter Knochenkohle gemischt, daß eine plastische Masse entsteht. Man formt aus dieser kleine Stücke, welche man bei mittlerer Temperatur völlig austrocknen läßt und an einem trockenen und kühlen Orte aufhebt.

143. Die sogenannte „Amerikanische Trockenhefe“ wird nach Dr. Hirzel's „Hauslexikon“ wie folgt bereitet: Man mische 100 g Hopfen mit 3,5 l heißem Wasser und 1,750 ko Roggenmehl zusammen. Sobald dieser heiße Auszug bis zur lauwarmen Abkühlung gekommen, setze man $^{2}/_{10}$ l Bierhefe hinzu und lasse die Masse gähren. Am andern Tage füge man noch 3,500 ko Mais- oder Gerstenmehl (auch Erbsenmehl) hinzu, knete einen steifen Teig daraus, rolle diesen Kuchenteig in einen 13 mm dicken großen Kuchen aus, theile diesen, am besten mit einem Glasmesser, in kleine Stücke und trockne diese in warmen Räumen oder an der Sonne unter häufigem Umwenden vollständig aus. Diese Hefe kann in wohlverschlossenen Gefäßen beliebig lange aufbewahrt werden. Beim Gebrauche bricht man Etwas von dem Hefekuchen ab, weicht es in heißem Wasser ein, läßt es 12 Stunden an einem warmen Orte stehen und benutzt es dann wie gewöhnliche Hefe.

144. Die Bereitung trockener Hefe behufs deren Aufbewahrung von einer Campagne zur andern ist für Branntweinbrennereien von

Wichtigkeit. Nach Payen soll man die gut ausgewaschene und ausgepreßte Hefe auf dicke Gypsplatten, die vorher gebrannt sind, ausbreiten und die Platten in eine Trockenkammer stellen. Nachdem der Gips den größten Theil des Wassers angezogen hat, wird die Hefe gepulvert und noch einmal auf frischen Gipsplatten hingestellt. Die alsbald trockene Hefe ist in ganz trockenen und dicht verschlossenen Gläsern aufzubewahren und erhält sich sehr lange brauchbar und kräftig.

145. Wenn Hefe für längere Zeit aufbewahrt werden soll, so werden nach Artus' Angabe, 500 g Zucker in 166 bis 333 g Wasser aufgelöst, die Lösung bis zum Sieden erhitzt, abgeschäumt, durch ein Seihetuch gegossen und zum Erkalten hingestellt, worauf man dann 1 ko ausgewaschene, auf einem Filtrirtuch von aller Flüssigkeit befreite Hefe unter Umrühren zusetzt. Wird die Masse dann in eine weithalsige Flasche gegeben, verschlossen und an einen kühlen Ort gestellt, so läßt sich die Hefe Jahre lang, unbeschadet ihrer Güte, aufbewahren.

146. Ein gewöhnlicheres Verfahren Hefe aufzubewahren ist das, solche zu trocknen. Dies geschieht auf verschiedene Weise: Man schüttet gute frische Hefe auf ein leinenes Tuch oder Löschpapier, läßt alles Wässerige ablaufen und sie nach und nach trocken werden, bis ihre Farbe gelbbräunlich geworden ist und die kleinen Stückchen auch inwendig ganz ausgetrocknet sind. Wird dabei ihre Farbe schwarz oder schmeckt die getrocknete Hefe bitter, so ist sie unbrauchbar. Man kann die Tücher auch über Rahmen ausspannen, die Hefe, nachdem sie ausgewässert worden, darauf schütten und trocknen, oder man läßt sie auf flachen Schüsseln auf dem Ofen stehen, gießt alles Flüssige behutsam ab und läßt sie trocknen. Man kann auch die Hefe in dichte Säcke schütten, bringt diese unter eine Hebelpresse und preßt sie stark aus; die so gepreßte Hefe wird dann wie gewöhnlich getrocknet. — Nach einem andern Vorschlage bindet man die zu trocknende Hefe in ein leinenes Tuch, drückt das Wasser heraus und legt das Tuch in ein Gefäß mit Asche. Nach einem oder zwei Tagen hat die Asche alle Feuchtigkeit aus der Hefe gezogen, die Hefe ist ein fester, dicker Teig geworden, den man nun auf dem Ofen in gelinder Wärme trocknet, und in Hinsicht des Zerkleinerns und Aufbewahrens wird auf dieselbe Art, wie vorher, verfahren.

147. Iverson und Boldt in Kopenhagen haben sich das folgende Verfahren patentiren lassen: die rohe Hefe wird erst mit kaltem Wasser

sorgfältig ausgewaschen, dann der größte Theil des Wassers durch Abpressen, dann ein weiterer Theil durch Ausschleudern auf der Centrifuge entfernt. Da aber hiermit ein völliger Trockenheitsgrad noch nicht erreicht ist, so kommt nunmehr die Hefe in einen Apparat, in welchem ein luftleerer oder doch sehr luftverdünnter Raum erzeugt werden kann. Hierin besteht eben das Besondere des Verfahrens. In diesem Raume erfolgt die Verdunstung des Wassergehaltes bei sehr geringem Wärmegrade und die Dünste werden durch hinzugebrachte wasseranziehende Substanzen, z. B. Chlorcalcium, gleich gebunden. Schließlich wird die Hefe noch einem Luftstrom ausgesetzt, sei es gewöhnliche oder vorher ausgetrocknete Luft oder Kohlensäure, je nach der herrschenden Temperatur und den sonstigen Umständen. Durch diese etwas langwierigen diffizilen und jedenfalls auch kostspieligen Manipulationen wird schließlich ein sehr trockenes Pulver erhalten, das, in Gläsern oder Büchsen hermetisch eingeschlossen, mehrere Monate halt- und versendbar bleibt. Zum Gebrauche verrührt man das Pulver mit Wasser von 20 bis 30° C., so daß ein dünner Brei entsteht, der gleiche Wirkung wie die frische Hefe hat.

148. Hühnefeld erhielt zur Konservirung der Hefe nur dadurch ein genügendes Resultat, daß er frische Hefe, mit ausgeglühtem Holzkohlenpulver zu einem Teige geknetet, bei gelinder Wärme trocknete und in gut verkorkten Flaschen aufbewahrte.

149. Hodek knetet sie mit feinem Knochenkohlenmehl (60 % ihres Gewichtes) recht innig zu einem Teige zusammen, formt flache Kuchen und läßt solche an der Sonne trocknen; in dieser Form läßt sich die Hefe Jahre lang aufbewahren, ohne die Gährung erregende Kraft zu verlieren. Werden die steinharten Kuchen im Wasser aufgelöst, so kann man die Lösung in Brennereien sofort zur Gährungerzeugung gebrauchen. Für andere Zwecke der Hefenbenutzung wird es nöthig sein, das beigemengte Knochenmehl durch Abschlämmung erst wieder zu entfernen, um die Hefe wieder in heller Farbe zu bekommen, da selbige durch den Zusatz gefärbt wird.

150. de Changy hat sich zum Konserviren der Hefe ein Patent in Belgien genommen: Wenn man der Hefe in flüssigem oder teigförmigem Zustande, nach dem Vorbenannten, eine gewisse Menge Thierkohle, Torf- oder Holzkohle innig beimischt und das erhaltene Gemenge einem Luftstrom aussetzt oder in einem Centrifugalapparat be-

handelt, um es zu trocknen, so erhält man ein Pulver, welches seine Fähigkeit, die zuckerhaltigen Flüssigkeiten in Gährung zu setzen, eine unbeschränkte Zeit lang beibehält. Man kann eine gewisse Menge Thierkohle in die Gährbottiche geben, um die geistige Gährung zu befördern und die Bildung der Säuren zu verhindern.

151. Nach einem anderen Verfahren mischt man flüssige Hefe mit $^1/_8$ Maßtheil Glycerin; Preßhefe wird in einem gut verschlossenen Gefäß mit Glycerin übergossen und an einen kühlen und trockenen Ort gestellt. Das Glycerin muß wasserhell und rein sein, kann aber wieder abgedampft und dann von Neuem benutzt werden.

152. Hirschberg versetzt ausgesüßte dicke Hefe mit 10 % Malzmehl, $^1/_2$ % Natronphosphat, $^1/_4$ % entwässertem Kalialaun und verwandelt sie auf bekannte Weise in Preßhefe.

153. Aufbewahrung von Hefe.

Hassal und Hehner theilen ein Verfahren mit, Hefe aufzubewahren und dieselbe bis zu ihrer Verwendung in einem gährungsfähigen Zustande zu erhalten. Die Hefe wird in dem dreifachen Volumen möglichst kalten Wassers vertheilt und das letzere nach 24 Stunden von dem Hefensatz abgegossen. Man setzt der Hefe von Neuem ein halb so großes Quantum frischen Wassers zu und dann so viel Kalkmilch oder Sodalösung, bis die Flüssigkeit nur noch schwach sauer reagirt. Hierauf fügt man auf 50 ko Hefe etwa 42 g Salicylsäure oder salicylsaures Natrium (?) hinzu. Die Hefe läßt man sich wieder absetzen und entfernt die überstehende Flüssigkeitsschicht nicht eher, als die Hefe gebraucht wird. Nach dem Abziehen der Flüssigkeit setzt man eine Mischung von gleichen Mengen Malzmehl und Zucker, im Verhältniß von 5 ko auf 100 ko Hefe hinzu und mischt es gründlich mit der Hefe. Nach kurzer Zeit tritt dann eine lebhafte Kohlensäureentwicklung ein. Um die Gährkraft der Hefe noch zu erhöhen, wird außerdem der Zusatz eines löslichen Phosphates im Verhältniß von 225 g auf 100 ko Hefe empfohlen. (Zeitschr. f. Spirit.-Ind. 311.)

154. Hefe aus Abfällen.

Marquardt und Margulies verwenden die stickstoffhaltigen Abfälle von Cerealien und Hülsenfrüchten, insbesondere von Kleie, Weizen, Roggen, Reis, Mais und Malz zur Hefebereitung. Die in den genannten Stoffen vorhandenen Eiweißkörper werden durch Be-

handeln mit einer Lösung von Kochsalz oder Chlorwasserstoffsäure peptonisirt und dadurch in brauchbare Hefenährmittel umgewandelt.

(Le Technologiste S. 381 d. Zeitschr. f. Spirit.-Ind. S. 312).

155. Verfahren der Preßhefefabrikation ohne Alkoholgährung und ohne Erzeugung von Nebenprodukten.

Von Dr. Jaques Rainer in Wien.

Meine Erfindung beruht auf der aus eingehenden Studien und Versuchen geschöpften Erfahrung, daß die Kultur (Züchtung) der Hefepflanze (Saccharomyces cerevisiae) in entsprechenden Medien nicht nur ohne Gährung stattfinden, sondern die durch einen einfachen Vegetationsprozeß entstandenen Zellen bezw. die Anwendung vorstehenden Princips auch zur fabrikativen Darstellung von Preßhefe benutzt werden könne.

Das Verfahren zur gewerbsmäßigen Erzeugung der neuen Preßhefe ist folgendes:

Die vegetabilischen Eiweißstoffe aus Cerealien, Mais, Leguminosen oder aus gewerblichen Abfällen, wie: Kleien, Malzkeimen, Trebern, Kleber ꝛc., werden mit dem 15- bis 20fachen Quantum schwach alkalischen Wassers extrahirt und mit im Ueberschusse zugesetzter Milchsäure (ca. 4 %) oder mineralischen Säuren (Phosphorsäure ca. $^1/_4$ %, Schwefel- oder Salzsäure ca. $^4/_{10}$ %) bei einer Temperatur von 30 bis 32° R. peptonisirt, oder auch sofort mit den genannten Säuren in schwachen Lösungen macerirt und gleichzeitig in Peptone umgesetzt. (Hierbei ist zu bemerken, daß von den in trockenen Malzkeimen enthaltenen Eiweißstoffen ein Theil, 5—10 % des Gesammtgewichts, schon durch den vorhergegangenen Vegetationsprozeß peptonisirt ist).

Die Peptonisirung der Eiweißstoffe erfolgt bei Cerealien, Mais oder Leguminosen, wie auch bei Kleien oder Kleber durch einen Zusatz von Diastase, wofür die Beigabe von einem Gewichtstheile Trockenmalz oder 5 Gewichtstheilen Malzkeimen auf je einen Gewichtstheil vom Trockengewichte der Eiweißstoffe vollkommen ausreicht; erwähntermaßen muß die Flüssigkeit, in welcher die Eiweißstoffe zu Peptonen umgebildet werden sollen, Milchsäure (bei 4 %), Phosphorsäure (bis $^1/_4$ %), Schwefel- oder Chlorwasserstoffsäure (ca. $^2/_5$ %) enthalten, da die Gegenwart dieser Säuren für den Prozeß der Peptonisirung unbedingt erforderlich ist.

Die zur Peptonisirung geeignetste Temperatur ist ca. 30° R., und genügt dann für deren Durchführung ein Zeitmaß von 18—20 Stunden, doch kann dieselbe auch bei niedrigeren Temperaturen und diesen entsprechend innerhalb einer längeren Frist nahezu vollkommen bewerkstelligt werden.

Bei der Verarbeitung von Malzkeimen allein ist ein Zusatz von Malz überflüssig, da die in denselben enthaltene Diastase für den Prozeß der Peptonisirung mehr als ausreicht, und ist daher nur die Anwendung einer der genannten Säuren in dem angegebenen Verhältnisse hierbei nöthig.

Das Vermengen der Malzkeime mit Wasser kann mit der Hand oder mittels mechanisch bewegten Rührwerkes bewerkstelligt werden. Beim Einmaischen von Malz oder Cerealien bezw. bei Bereitung der nöthigen Maltose, Dextrose rc. benutze ich die hierfür üblichen Werksvorrichtungen unter Anwendung der allgemein gebräuchlichen Temperaturen und Konzentrationsverhältnisse.

Es sei noch bemerkt, daß durch die Diastase in Verbindung mit Säuren auch die in den Malzkeimen sowohl als in anderen Materialien enthaltenen schleimigen Pektate verflüssigt werden, und können diese, wo es sich um die Herstellung von reinen Peptonen handelt, durch einen endosmotischen Apparat oder Dialysator in der Weise ausgeschieden werden, daß die Peptone durch entsprechende Membranen in Wasser dialysiren, die gallertartigen Pektate dagegen als Rückstand zurückbleiben.

Die Neutralisirung der Säuren erfolgt mittels Natron oder durch Sättigung der Flüssigkeit mit basisch phosphorsaurem Kalk, wie zunächst beschrieben wird.

Die fertige Peptonflüssigkeit kann, mit oder ohne Zuckergehalt, eventuell im Wasser oder Dampfbad, und besser noch im Vacuum, zu Sirup- oder Extraktkonsistenz oder auch durch Trockenheit eingedampft werden, um in dieser Form als versendbares Material zu dienen.

Die peptonhaltige Flüssigkeit wird von den festen Stoffen (Kohlenhydrate, Pflanzenfasern rc.) durch bloßes Auslaugen (Maceration) oder durch Auspressen oder Ausschleudern getrennt und allenfalls noch durch Filtration oder Sedimentirung sorgfältig gereinigt. Vor der Reinigung durch Filtriren oder Absetzen jedoch ist es räthlich, die vorhandene Säure mittels Natron abzustumpfen oder die Flüssigkeit mit basisch phosphorsaurem Kalk zu sättigen, und ist das Letztere vorzuziehen,

da hierdurch der Hefe die nöthige Phosphorsäure in reichem Maße geboten wird.

Dem Peptongehalte der Flüssigkeit entsprechend, wird ungefähr die Hälfte vom Trockengewichte der Peptone an verkleisterter Stärke, welche in bekannter Weise durch Kochen unter Zusatz mineralischer Säuren in Dextrose umgesetzt wurde, oder von Maltose, Melasse oder endlich Zucker mit etwas Ansatzhefe (Bier- oder Preßhefe) zur Einleitung des Hefewachsthums zugesetzt, wobei die angeführten Kohlenhydrate jedoch stets nur $1/2$—1% vom Gewichte der Gesammtflüssigkeit betragen sollen, und dann ausschließlich nur zur Bildung des Zellengewebes dienen.

Die Vegetation der Hefe wird am besten und sichersten bei den Temperaturen von 14—17° R. stattfinden, da bei höheren Wärmegraden und ebenso bei Zugabe einer größeren Menge von Kohlenhydraten leicht Verluste dadurch entstehen könnten, daß die angewendeten Zuckerarten zum Theil in Milchsäure- oder Alkoholgährung übergingen, anstatt nur den Zellenstoff der Hefe zu liefern.

Die Kultur der Hefe erfolgt entweder, wie dies in Holland üblich ist, in flachen Gefäßen (Flüssigkeitsstand ca. 14 cm hoch), damit genügend viel atmosphärische Luft hinzutreten könne, oder besser und sicherer in tieferen Bottichen aus Holz, Glas, cementirtem Mauerwerk oder sonst geeignetem Material, in welche atmosphärische Luft durch Schläuche oder Rohre mittels mechanischer Kraft in Form von Gebläsen oder Kompressionspumpen und in thunlichst feiner Vertheilung, durch Brausen oder dergleichen, eingeführt wird.

Statt der atmosphärischen Luft wird vortheilhafter noch eine solche von erhöhtem Ozongehalte oder ozonisirter Sauerstoff angewendet. Der letztere wird durch succesive Beigabe von Wasserstoffhyperoxyd zu der Nährlösung hergestellt, wogegen die Ozonisirung der atmosphärischen Luft mittels Phosphor oder in der Weise bewerkstelligt wird, daß man solche durch ein geschlossenes Gefäß streichen läßt, in welchem übermangansaures Kali mit der nöthigen Mineralsäure enthalten ist, und die mit Ozon bereicherte Luft aus diesem erst in die Nährlösung leitet.

Je nach der größeren oder minderen Dichtigkeit der angewendeten Nährflüssigkeit und nach der höheren oder niedrigeren Temperatur derselben und bezw. der zugeführten ozonhaltigen Luft ist das Wachsthum der Hefe nach jeder größeren Beigabe von Dextrose, Maltose 2c. binnen

6—8 Stunden beendet. Der Peptongehalt der Masse darf 1—2% von deren Gewicht und auch darüber betragen, wogegen von Dextrose oder anderen Kohlenhydraten mit jedem Male nur je $^1/_2$ bis 1% zugesetzt werden soll, um das Entstehen von Milchsäure oder Alkoholgährung und den für mein Verfahren hierdurch bedingten Verlust mit Sicherheit zu verhüten.

Ist nach 6—8 Stunden die beigegebene Dextrose oder andere Zuckerart zum Wachsthum der Hefe ganz oder zum größten Theile konsumirt worden, so wird eine weitere Portion hiervon mit $^1/_{20}$—$^1/_{10}$% zugesetzt, und können ebenso die Peptone nach deren erfolgtem Verbrauche portionenweise oder langsam und kontinuirlich zufließend der Flüssigkeit wieder beigegeben werden, so daß dieselbe Nährlösung bei successivem Ersatze der verbrauchten Stoffe eventuell auch wochen- und monatelang in Verwendung bleiben kann, insofern dieselbe nicht durch andere Stoffe oder Nebenfermente verunreinigt und dadurch zur weiteren Benutzung unbrauchbar gemacht wurde.

Ebenso wie die zur Hefekultur erforderlichen Materialen portionenweise beigegeben werden, wird auch die erzeugte Hefe successioe entno mmen und bleibt nur die in der Flüssigkeit selbst noch suspendirte Hefe als Same für die demnächst zu bildenden Alkoholfermente zurück.

Die Gewinnung der Hefe erfolgt in der Weise, daß dieselbe von der Oberfläche der Flüssigkeit abgeschöpft oder nach deren Ablassen vom Boden der Gefäße entnommen wird, wo dieselbe als ziemlich kompakte Schicht abgelagert ist. In letzterem Falle empfiehlt sich bei größerem Betriebe die Aufstellung der Gefäße in staffelförmigen Batterien, um die Uebertragung der Nährlösung aus dem einen in das andere leicht bewerkstelligen zu können.

Um eine möglichst reine, von Nebenfermenten freie Hefe darzustellen, kann man die Nährflüssigkeit allenfalls auch dünner bezw. mit einem Peptongehalte von nur $^3/_4$ — 1% bereiten und die Kohlenhydrate (Dextrose, Maltose ꝛc.) ebenfalls in geringeren Mengen (als erste Dosis ca. $^1/_3$%, dann von 3 zu 3 Stunden ca. $^1/_{20}$%) beisetzen, wo dann die vorhandenen Peptone bei ausreichender Zuführung von reiner, allenfalls durch Schwefelsäure geleiteter Luft oder ozonisirtem Sauerstoff und bei einer Temperatur von 16—17° R. binnen 12—15 Stunden zum größten Theil in Hefe umgesetzt würden. Die gesammte Flüssigkeit wird danach mittels Kühlapparat oder auch durch Beigabe von kaltem

Wasser oder Eis abgekühlt, wenn thunlich bis auf 6—8° R., und setzt sich die gewonnene Hefe dann bei einer Flüssigkeitshöhe von 80—90 cm binnen 12—14 Stunden nahezu vollständig am Boden des Gefäßes ab, worauf die ausgenutzte Nährlösung nach dem Kanale weggeführt werden kann.

Das Reinigen und Pressen der nach meinem neuen Verfahren erzeugten Hefe erfolgt in bekannter Weise, doch kann derselben, um deren Haltbarkeit zu erhöhen, noch vor dem Pressen Kalkphosphat mit 5—10 % des Gesammtgewichts der fertig zu stellenden Hefe zugesetzt werden.

Aus je 100 kg reiner Peptone (Trockengewicht) werden nach den bisherigen Erfahrungen 250—300 kg reiner und kräftiger Preßhefe gewonnen, und werden zu deren Züchtung nur ca. 200 kg Dextose oder Zucker erfordert. (Bierbrauer).

156. Backpulver von Puscher

besteht aus gleichen Theilen Salmiak und doppelt kohlensaurem Natron.

157. Yeast powder.

3 Theile Weinstein und
2 „ doppelt kohlensaures Natron.

158. Andere Vorschrift.

3 Theile doppelt kohlensaures Natron
5 „ Weinsteinrahm,
6 „ Reismehl.

159. Andere Vorschrift.

4 Theile doppelt kohlensaures Natron,
5 „ Weinsteinsäure.

160. Amerikanisches Backpulver.

1 Theil Weinsteinrahm,
3 „ kohlensaurer Kalk.

161. Hörsford's Baking Powder.

1. saures Calciumphosphat und
2. doppelt kohlensaures Natron und Chlorkalium

werden jedes für sich mit einem Maß abgegeben. Auf 100 k Mehl kommen 2,6 k von Nr. 2 und 1,6 k von Nr. 1 zur Verwendung.

162. Self raising flour.

Ein Mehl, welches 3 % Backpulver enthält.

163. Eastwick's Hefepulver.

150 Theile Alaun,
80 „ doppelt kohlensaures Natron.

164. Goodal's Backpulver.

3 Theile Weinsteinsäure,
4 „ doppelt kohlensaures Natron
3 „ Maismehl.

165. Borwick's German Baking powder.

Gleiche Theile Weinstein und doppelt kohlensaures Natron.

Puddingpulver.

166. Vanillepudding.

500 g Oswego=Maisstärke,
25 g Vanille,
50 g Eierkonserve.

167. Mandelpudding.

500 g Oswego=Maisstärke,
50 g Mandelbrei, mit etwas bittern Mandeln,
50 g Eierkonserve,
12 g Vanille.

168. Chokoladenpudding.

500 g Oswego=Maisstärke,
250 g entöltes Cacaopulver,
35 g Vanille,
150 g Eierkonserve.

169. Erbspudding.

500 g geröstetes Erbsmehl,
10 g Vanille,
100 g Eierkonserve.

170. Citronenpudding.

500 g Oswego=Maisstärke,
30 g Citronenölzucker,
30 g Vanille,
50 g Eierkonserve.

Fleischbrod.

171. Gordon's Meat-biscuit (Fleischzwieback).

Getrocknetes, geröstetes Fleisch wird zu Pulver gemahlen, dem Mehl zugesetzt und Brod in runden oder länglichen Platten daraus gebacken.

171a. Thiel's Fleischzwieback.

Nach Thiel wird frisches, fettfreies, fein gehacktes Fleisch mit kaltem Wasser ausgezogen; die abgepreßte Flüssigkeit wird zum Anmachen des Teiges verwendet.

172. Jacobsen's Fleischextraktbrod.

Jacobsen läßt Weizenbrod unter Zusatz von Liebig'schem Fleischextrakt herstellen, sodaß 1 ko des Brodes 4 ko Rindfleisch entspricht. (Auf 1 ko Brod 40 g Fleischextrakt). Dieses Brod (Zwieback) kann trocken, oder mit Wein befeuchtet, genossen werden, soll aber hauptsächlich zur Darstellung kräftiger Suppen dienen. Zu diesem Behufe wird das zerstoßene Brod mit heißem Wasser, in welchem Suppenkräuter abgekocht sind und unter Zuthun von etwas Fett und Salz übergossen.

173. Scheurer-Kestner's Suppenbrod.

Man rührt 550—575 g Mehl mit
50 g Sauerteig und
300 g frischem gehackten Ochsenfleische

zusammen, setzt das zur Teigbildung nöthige Wasser hinzu und läßt 2 bis 3 Stunden an einem warmen Orte stehen. Man findet leicht die Zeit, welche nöthig ist, um das Fleisch vollständig zum Zergehen und Auflösen im Teige zu bringen. Darauf formt und backt man das Brot wie gewöhnlich. Um eine zu starke Säuerung zu vermeiden, setzt man obigem Teige 1 g doppeltsanres Natron zu; desgl. zur Verbessernng des Geschmackes etwas Salz, doch wird es dadurch hygroskopisch. Ersetzt man einen Theil des Fleisches durch gebratenen Speck, oder auch durch Hammelfleisch unter Zusatz von etwas Zwiebel ꝛc., so läßt sich der Geschmack bedeutend verbessern.

174. Fischbrod.

Getrocknete, geröstete und zu feinem Pulver gemahlene Fische mit Mehlteig verbacken geben einen, zur Bereitung von Fischsaucen, ganz vorzüglichen Zwieback.

175. Fleischzwieback für Hunde.

Die bei der Fleischextraktfabrikation zurückbleibenden Abfallstoffe, Sehnen, Fleischtheile, auch die schwächeren Knochen werden einzeln getrocknet, geröstet und vermahlen, um schließlich mit Maismehl und wenig Fett und Salz zu Zwiebacken verbacken zu werden.

Bier.

276. Englisch Ale.

Ale ist ein Bier, welches durch Infusion und Obergährung erhalten wird. Man verwendet das beste blasse Malz. Das zum Sude be-

stimmte Schrot wird dreimal nach einander mit Wasser von 271° F., welches während der Maischens auf 140—146° F. heruntergeht, ausgezogen. Man setzt zu dem Zwecke die Maischmaschine in Gang und läßt 85—100 Minuten Zeit zur Verzuckerung. Die einzelnen Auszüge werden nach einander in den Braukessel, welcher verschlossen und mit Röhrwerk versehen ist, gepumpt. Hier entfällt auf das Kochen der ersten Würzen 1 Stunde, auf die zweite 1½ Stunde und auf die dritte 3 Stunden. Bisweilen nimmt man auch den dritten schwächsten Aufguß zum Einmaischen auf ein neues Gebräu anstatt des Wassers. Die erste Würze wird 40 Minuten lang gekocht, dann der Hopfen zugegeben, der pro Barrel Ale 875—1000 gm beträgt. Die Würze besitzt eine Schwere von 28,4 % (Pale Ale 24,3 %). Wird, was oft geschieht, Stärkezucker zugegeben, so muß dieser in den ersten Würzkessel kommen; die Verunreinigungen desselben sollen im Hopfenseiher zurückbleiben. Nachdem der Sud auf 14—15° C verkühlt ist, kommt er auf die Gärbottiche, wo ihm bei einer Schwere von 45 Pfund Long per Barrel 1,87—2 Pf. Engl. gute dickbreiige Hefe zugesetzt wird. Bereits nach der Stunde bildet sich eine Schaumdecke, welche zweimal erheblich steigt und fällt; die Temperatur erhöht sich hierbei auf 21 bis 28° und muß hierauf gehalten werden, zu welchem Zwecke die Gärbottiche ringsum mit Kühlröhren versehen sind, die jederzeit mit kaltem Wasser gefüllt werden können. Nach vollendeter Hauptgährung, welche ca. 42 Stunden dauert, kommt das Bier auf die Reinigungsgefäße, wo selbst es 2—5 Tage der Nachgährung überlassen bleibt. Ist der Schaum dunkel, die Bieroberfläche ruhig und wird Hefe nicht weiter abgeschieden, so wird das Bier auf die Lagerfässer abgezogen. Das in England zur sofortigen Consumtion kommende Bier wird mittelst Hausenblase (pro Barrel 1/60 Pfund in ½ Gallen gelöst) geschönt.

(Grenzner.)

177. Pale Ale.

Pale Ale, im Gegensatz zu Streng Ale, ist ein Bier, welches nach der vorbeschriebenen Methode, aber um 4—6 Grad schwächer, gebraut wird.

178. Porter.

Der Porter wird genau nach dem vorbeschriebenen Verfahren unter Anwendung nachfolgender Menge gebraut.

$1^1/_2$ Stein Dunkelmalz, (1 Stein = 7 ko)
$1^1/_2$ „ Patentmalz,
9 „ Blaßmalz.

Die Maische soll ein Gewicht von 55 Pfund Dicas pro Barrel zeigen. Hierzu

im Sommer 3 Pfund des besten Kenter Hopfens,
im Winter $2^1/_2$—$2^3/_4$ Pfund.
Aus dem Ganzen resultiren $1^1/_3$ Oxhoft Porter. (Donovan.)

179. Brown-stout.

Brown Stout ist ein Porter, der stärker eingebraut ist, als der gewöhnliche. Stout zeigt einen Würzextrakt von 22—20, Porter von 20—18 Grad. Beiden wird bisweilen Colonialzucker zugesetzt und dann in den ersten Absud gethan; die Verunreinigungen verbleiben im Hopfenseiher.

180. Brown-stout.

Zu diesem Getränk, das ein doppeltes Porterbier ist, nimmt man zu einem Gebräu von 34 Liter

12 kg braunes Gerstenmalz,
6 kg blasses Gerstenmalz,
6 kg bernsteinfarbenes Gerstenmalz,
22 g Hopfen,
240 g Rohzucker und
90 g Lackritzensaft.

Der erste Aufguß wird mit

100 l Wasser von 65 ⁰ R.

gegeben, eine halbe Stunde lang bearbeitet und eben so lange gemaischt. Der zweite Aufguß wird, ohne die Würze vom ersten zu ziehen, mit

39 l Wasser von 65 ⁰ R.

gegeben, eine halbe Stunde bearbeitet und eine Stunde gemaischt, worauf die Würze gezogen wird. Um die rückständigen Trebern nachzuspülen, erhalten sie einen dritten Aufguß mit

14 l Wasser von 65 ⁰ R.

Die gesammte Würze wird gelind gekocht und bis zu 34 l abgedunstet, gegen das Ende der Zucker- und Lackritzensaft darin aufgelöst; im Uebrigem wird wie bei dem einfachen Porterbier verfahren.

(Winkler.)

181. Deutscher Porter.

Der deutsche Porter, das sogenannte Gesundheitsmalzbier, wird theils nach englischer, theils nach deutscher Methode gebraut. Der

Würze wird meist Stärkezucker zugesetzt, da der Gehalt von phosphorsauren Salzen selten im richtigen Verhältniß zur Extraktmenge, resp. zum Würzextrakte steht. Häufig werden der Würze außer Hopfen andere aromatische oder auch abführende Stoffe zugesetzt (Faulbaumrinde, Galgant, Enzian, Coriander, Saffran, Kardamom). Die Stammwürze ist 16—20 Grad schwer.

182. Das Abziehen des Porters.

Man gießt das Faß bei kühlem Wetter in eine Wanne aus, füllt das Bier soweit möglich auf Flaschen, die 24 Stunden lang bedeckt stehen bleiben und alsdann vollständig gefüllt werden. Nach nochmals 24 Stunden werden sie gekorkt. Soll der Porter bald getrunken werden, so thut man in jede Flasche ein kleines Stückchen Zucker hinein.

183. Bereitung des Broihan, eines weißen, süßschmeckenden Bieres.

Zu 35 l dieses Getränkes
sind an Materialien erforderlich
12 kg blasses Gerstenmalz, und
45 g Hopfen.

Das Schrot wird bei 40° R. mit
20 l Wasser
eingeteigt, bis zur nöthigen Durchdringung durchgearbeitet, dann mit
55 l siedenden Wassers
angemaischt und eine halbe Stunde im bedeckten Bottich gemaischt. Die nun gezogene Würze wird mit dem Hopfen gekocht, bis auf 38 l abgedunstet, mit 60 g Hefe
gestellt und in einem Faß zur Gährung gebracht. Der Broihan ist ein erfrischenderes und Durst löschenderes Getränk, als jede andere Biersorte.

184. Bereitung des Fichtensprossen-Bieres.

Das Fichtensprossen-Bier, das namentlich in Nordamerika bereitet wird, ist von weinartigem Geschmack, härntreibend, erfrischend, blutreinigend und vorzüglich nach Erkältung sehr zuträglich. Die zerstoßenen Fichtensprossen werden mit Wasser gekocht, bis sie gelb werden und die Rinde sich leicht abschält; dann wird etwas geröstetes Brod und geröstetes Getreide zugesetzt und die Gährung auf die gewöhnliche Art geleitet.

185. Um dem Biere einen reizenden Geschmack zu geben, fülle man es vor völliger Beendigung der Gährung auf Flaschen. Die Verhältnisse der Materialien würden folgende sein:

48 l Wasser,
2 l Fichtensprossen und
etwas geröstetes Brod und Hefe;

oder 18 l Wasser,
1 l Fichtensprossen,
1/8 l Syrup,
(oder statt derselben 1/2 l Malz oder
3/8 l Möhren),
etwas geröstetes Brod und Hefe.

Zu dem in England als Spruce-Bier bekannten Fichtensprossen-Bier stößt man die Fichtensprossen klein, preßt den Saft aus, kocht ihn zur Syrupdicke ein und stellt diesen Saft (der sich in gut verkorkten Flaschen lange hält und mit der Zeit allen Harzgeschmack verliert), mit Wasser verdünnt und mit Hefe versetzt, zur Gährung.

186. Weißbier.

Man versteht unter diesem Namen ebensowohl Waizenbier, als wie jedes andere dünne lichte, mittelst Obergährung erzeugte Bier. Die Würze enthält selten mehr als 8 % Extrakt und wird die Nachgährung häufig von den Abnehmern selbst geleitet. Die nur auf 20—25 ° C. abgekühlte Würze wird im Stellbottich mit 1 1/2 % Oberhefe vermischt, worauf die Gährung alsbald erfolgt und nach 2 Tagen soweit beendet ist, daß das Bier auf Fässer gezogen oder an die Abnehmer verkauft werden kann.

187. Champagnerbier.

Der Würze wird Stärkezucker und Weinsteinsäure zugesetzt; die Unreinigkeiten bleiben im Hopfenseiher zurück.

188. Gose.

Gose ist ein Weißbier, welches außer den vorbezeichneten Substanzen noch Salz und Gewürz enthält. Die Zusammensetzung des Gewürzes bildet ein Geheimniß der verschiedenen Fabriken. Man unterscheidet Stöpselgose von der gewöhnlichen oder Döllnitzer Gose, die in der Flasche selbst nachgährt und oben Hefe abstößt.

189. Weißbier der Haushaltungen.

4 l Braunbier (Jungbier),
2 l Lagerbier
500 g Zucker.
20 g Weinstein und
5 l Wasser

werdell auf Flaschen gefüllt, die gut verstöpselt sein müssen, bei einer Temperatur von 25° C. 24 Stunden sich überlassen bleiben. Alsdann werden die Flaschen in den Keller gebracht.

190. Ginger Beer.

240 g gestoßener Ingwer, von
7 Citronen Saft und Schale,
$2^1/_2$ ko. Zucker werden übergossen mit
27 l kochendem Wasser.

Wenn lauwarm, wird das zu Schnee geschlagene Weiße von

1 Ei und
2 Dessertlöffel voll Cremortartari

zugesetzt. Zuletzt wird

$^1/_8$ l halbflüssige Hefe, welche auf geröstetes Brod

aufgestrichen wird, zugesetzt und so lange stehen gelassen, bis die Flüssigkeit kalt ist. Sodann wird die Brodkrume sorgsam herausgenommen, das Bier durch Gaze gegossen und auf sehr starke Flaschen oder Krüge gefüllt, deren Korke mit Draht oder Bindfaden befestigt werden müssen.

191. Warmbier.

1 l Weißbier,
150 g Zucker, Saft und Schale von
1 Citrone nebst
etwas Zimmt

werden einmal aufgekocht, sodann wird mit in Butter weißgeschwitztem Mehl seimig gemacht; hierzu werden

3—4 Eigelbe,

welche mit Weißwein abgequirlt worden sind, gegeben, worauf das Getränk durch ein Haarsieb gegossen wird und fertig ist. Statt des Zimmts kann man auch

Ingwer, Muskatblüthe oder Nelken

nehmen, von letztern jedoch nur sehr wenig und am besten mit Zimmt zusammen.

192. Cerevisia Armoraciae (Medikament).

5 Theile Meerrettig,
50 „ Hausbier

werden kalt angestellt, durchgegossen und mit etwas Zucker versetzt.

193. Cervisia amara, Bitterbier (Medikament).

1 l bayrisches Bier,
20 g bittere Tropfen,
1 g Gewürztinktur.

Cerevisia romatica, magenstärkendes Bier (Medikament).

1 l bayrisches Bier
4 g Gewürztinktur,
8 g bittere Tinktur,
20 g Zucker.

195. Eisenbier.

1 l bayrisches Bier.
2 g pyrophosphorsaures Eisenoxyd-Natron.

196. Malzbier.

Ein stark eingebrautes Bier, dem aber oft Stärkezucker zugesetzt wird.

197. Hoff'sches Malzbier.

Das Hoff'sche Malzbier ist ein dick eingebrautes Bier, welchem aber nach Angabe bewährter Autoren Faulbaumrinde und Gewürze zugesetzt worden sind. Das Original-Rezept soll folgendes sein:

1/2 Pfund Althäwurzel,
1/2 „ Coriander,
1/4 „ Sternanis,
1/8 „ Paradieskörner

werden zerkleinert, mit 6 Maaß Wasser angebrüht, nach dem Erkalten gepreßt und die Flüssigkeit filtrirt.

Von dieser Flüssigkeit setzt man 1/2 Maaß zu 1/4 Tonne Bier, nebst der nöthigen Menge

Zuckersyrup oder
1/2 Maaß Glycerin,
ein paar Tropfen Citronenöl,
1 Tropfen Pomeranzenöl,
1/4 Maaß Biercouleur.

198. Malzextrakt.

Gleiche Theile Malzschrot und Wasser bleiben 3 Stunden miteinander stehen, sodann werden noch

4 Theile warmes Wasser

zugesetzt, 1 Stunde bei 65° stehen gelassen, sodann wird aufgekocht, ausgepreßt, filtrirt und möglichst schnell im Vacuumapparat eingedampft.

199. Eisenhaltiges Malzextrakt.

2 Thl. pyrophosphorsaures Eisen mit citronensauren Ammoniak in
3 „ destillirtem Wasser gelöst und mit
95 „ Malzextrakt vermischt.

200. Malzextrakt mit Kalk.

2 Thl. unterphosphorigsaurer Kalk,
100 „ Malzextrakt.

201. Chininmalzextrakt.

1 Thl. neutrales gerbsaures Chinin,
100 „ Malzextrakt.

202. Chinamalzextrakt.

5 Thl. Königschinarindenextrakt,
95 „ Malzextrakt.

203. Jodeisenmalzextrakt.

5 Thl. Jodeisenzucker,
95 „ Malzextrakt.

204. Pepsinmalzextrakt.

5 Thl. deutsches Pepsin,
95 „ Malzextrakt

205. Gehopftes Malzextrakt.

Stark gehopftes Bier, im Vakuum zur Extraktdicke eingedampft.

Französische Biskuits.

206. Gewöhnliche Masse.

500 g Zucker,
375 „ Mehl,
16 „ Eigelbe,
16 „ Eiweiße, zu Schnee geschlagen.

Der Zucker wird mit dem Gelben zu Mus zerrieben, sodann Mehl und Eiweiß und ein Körnchen Salz zugesetzt. Die Masse wird in kleinen Formen gebacken.

207. Punsch-Biskuit.

500 g Zucker,
500 „ Mehl,
375 „ geschmolzene Butter,
3 ganze Eier,
11 Eigelbe,
4 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,

1 kleines Glas Rum,
abgeriebene Citronen- und Pomeranzenschalen und Salz nach Geschmack.

Zubereitung wie Nr. 206.

208. Biscuits bouff à l'allemande.

500 g Zucker,
300 „ Mehl,
420 „ Butter,
24 Eigelbe,
24 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,
150 g Corinthen,
Saft und Schale einer Citrone,
Salz nach Bedarf.

Zubereitung wie oben.

209. Biscuit manqué à l'orange.

500 g Orangezucker,
300 „ Mehl,
100 „ Kraftmehl,
12 Eigelbe,
2 ganze Eier,
12 geschlagene Eiweiße,
125 g Butter.

Der Zucker wird mit den Eigelben und ganzen Eiern abgerieben, dann wird die zerlassene Butter, die Hälfte des Mehles und ein Theil des Schnees zugesetzt; nachdem gut verrührt ist, werden die übrigen Substanzen allmählich zugesetzt. Es wird in kleinen Formen gebacken.

210. Biscuit d'Espagne.

500 g Zucker,
300 „ Mehl,
50 „ Kraftmehl,
20 Eigelbe,
8 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,
Orangen- und Citronenschalen,
Salz nach Geschmack.

Zubereitung wie oben.

211. Biscuit aux feuilles.

500 g Vanillezucker (enthaltend 50 g Vanille),
300 „ trockene Mandeln, mit dem Safte,
1 Orange verrieben,
350 g Mehl,
150 „ Butter,

21 Eigelbe,
16 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,
Orangeschale und Salz nach Bedarf.

Eier und Zucker werden 10 12 Minuten lang durchgearbeitet, dann wird der Mandelteig, die Butter, der Eierschnee und das Mehl nebst etwas Backpulver zugesetzt. Gebacken wird auf einer Platte und der Teig mit Papier bedeckt.

212. Biscuit aux Pistaches.

500 g Zucker,
375 „ Mehl,
250 „ gesiebte Pistagien,
22 Eigelbe,
8 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,
Vanille,
Orangeblüthe und Salz nach Bedarf.

Zucker, Salz und Eigelb werden verrieben, dann die andern Substanzen zugesetzt. Es wird in kleinen Formen gebacken.

213. Biscuit aux noisettes.

300 g Zucker, enthaltend
50 „ Vanille,
150 „ Mehl,
150 „ Kraftmehl,
400 „ Nüsse (Hasel- oder Lambertsnüsse),
22 Eigelbe,
6 Eiweiße (Schnee),
Salz nach Bedarf.

Die Nüsse werden gewässert, geschält, getrocknet, mit Zucker verrieben und durchgesiebt. Zucker und Eigelb werden gut abgerieben, dann Nußmehl und die übrigen Substanzen zugesetzt. Es wird in kleinen Formen gebacken.

214. Biscuit aux noix fraîches.

500 g Zucker mit etwas Orange,
375 „ Mehl,
400 frische geschälte und mit Zucker verriebene Nüsse (Wallnüsse),
20 Eigelbe,
10 Eiweiße (Schnee),
der Saft einer Orange,
Salz nach Geschmack.

Bereitung wie 213.

215. Biscuit ambroisie.

500 g geschälte, mit Zucker verriebene und gesiebte Mandeln,
500 „ Zucker,
250 „ Butter,
60 „ Kraftmehl,
2 Gläser Curaçao,
7 Eier,
Gläser Curaçao.

Bereitung wie 213.

216. Andere Vorschrift.

500 g Mandeln,
500 „ Zucker,
256 „ Butter,
175 „ Kraftmehl,
7 Eier,
3 Gläser Curaçao.

Die Mandeln werden mit zwei Eiweißen zum Brei angestoßen und durch ein Sieb geschickt; sodann wird Zucker und Butter zugegeben und tüchtig gerührt, bis ein mürber Teig entsteht, zuletzt werden die Eier und die Curaçao zugesetzt und Alles zum Crême gerieben. Es wird in kleinen flachen Formen bei mäßiger Hitze gebacken.

217. Biscuit roulé.

500 g Mehl,
500 „ Zucker,
22 Eigelbe,
20 Eiweiße,
Citronenschale und Salz nach Geschmack.

Der Teig wird in ganz dünnen Schichten auf Blechen gebacken und umgerollt.

218. Biscuit aux citrou.

500 g Zucker,
250 „ Mehl,
50 „ Kraftmehl,
12 Eier,
Citronenschale und Salz nach Belieben.

Zucker und Ei werden abgerieben, sanft erwärmt, und wenn warm, zurück gezogen vom Feuer, um die übrigen Substanzen zuzusetzen. Wird in kleinen Formen gebacken.

218. Biscuit pensée.

500 g Zucker,
250 g Mandeln,
250 g Butter,
150 g Kraftmehl,
14 g Eigelbe,
4 g Eiweiße geschlagen,
1 Schale Vanille (in Zucker abgerieben).

Zucker und Eigelb werden unter sanftem Erwärmen zum Creme verrieben, sodann die weiteren Substanzen, zuletzt der Eierschnee, zugesetzt.

219. Biscuit moscovit.

300 g Zucker, schwach vanillirt,
375 g Mehl,
200 g Butter,
150 g Mandeln,
18 Eigelbe,
12 ganze Eier,
12 Eiweiße, geschlagen,
Salz nach Belieben.

Die Mandeln werden mit Ei verrieben, dann durch ein Sieb gestrichen; sodann wird der mit dem Eigelb verriebene Zucker und zuletzt das Uebrige zugesetzt.

220. Biscuit sableux.

250 g Butter,
250 g Zucker,
250 g Kartoffelmehl,
6 Eigelbe,
1 ganzes Ei,
1/2 Citronenschale, klein gewiegt,
6 Eßlöffel Mehl und
Salz nach Belieben.

Die Butter wird zerlassen und 5—6 Minuten gerührt, dann der Zucker zugesetzt, ein Ei nach dem andern und endlich Mehl und Gewürz zugegeben. Wird in gefetteten Formen bei mäßiger Hitze gebacken.

221. Biscuit aux amandes.

500 g Zucker,
250 g Maismehl,
150 g Mandeln,
150 g Butter,
8 Eier,
Citronenschale und Salz nach Geschmack.

Eier und Zucker werden unter stetem Umrühren sanft erwärmt, sodann vom Feuer zurückgezogen und nun mit den anderen Substanzen vermischt.

222. Biscuit léger.

500 g Zucker, schwach vanillirt,
300 g Mehl,
50 g Kraftmehl,
17 Eigelbe,
17 Eiweiße, geschlagen,
Salz nach Bedarf.

Kunstgemäß zu Teig angemacht und in kleine Formen gebacken.

223. Biscuit Eugénie.

500 g Mandeln,
500 g Zucker,
250 g Butter,
175 g Kartoffelmehl,
7 Eier und Salz.

Die Mandeln werden mit einigen Tropfen kaltem Wasser zur Paste verrieben, dann die andern Substanzen (nach Belieben auch ein Löffel voll Curaçao) zugesetzt. Wird in kleinen gefetteten und glacirten Formen gebacken.

324. Biscuit fin.

500 g Zucker, schwach vanillirt,
175 g Mehl,
175 g Kraftmehl,
12 Eigelb,
12 Eiweiße, geschlagen,
Salz nach Geschmack.

Kunstgemäß verbacken.

225. Biscuit de Genève.

500 g Zucker, mit Orange schwach aromatisirt,
500 g Mehl,
12 Eigelbe,
6 Eiweiße, geschlagen,
75 g gelassene Butter,
150 g fein gehackte Mandeln,
Salz nach Belieben.

Zucker und Eigelb werden für sich verrieben, dann die anderen Substanzen zugesetzt.

226. Biscuit aux amandes.

500 g Vanillezucker,
325 g Mandeln (auch einige bittere darunter),
175 g Mehl,
80 g Kraftmehl,
5 Eier,
12 Eigelbe,
8 Eiweiße, geschlagen.
Salz nach Bedarf.

Die Mandeln werden mit Ei und Zucker zu Paste verrieben und durch ein Sieb gestrichen. Der Zucker wird mit dem Eigelb für sich verrieben, der Mandelcreme zugesetzt und nach und nach der Rest der Substanzen.

227. Biscuit à la Richélieu.

500 g Zucker,
500 g Mandeln,
195 g Butter,
175 g Mehl,
16 Eigelbe,
8 Eiweiße, geschlagen,
Salz und Vanille nach Geschmack.

Wie Nr. 226.

228. Biscuit à la Reine.

16 Eiweiße zu Schnee geschlagen, werden mit
500 g Zucker, welcher allmälig aufgesiebt wird;

in derselben Weise werden

16 Eiweiß
500 g Mehl

vermischt. Beides wird zusammengeschlagen und auf gefetteten, mit Mehl bestreuten Formen gebacken.

229. Biscuit mousseline.

500 g Zucker werden mit
16 Eigelbe gerieben, dann werden
250 g Kraftmehl eingesiebt, gut verrieben,
16 Eiweiße, zu Schnee geschlagen, der Saft von
2 Citronen,
Citronenschale und Salz nach Bedarf zugesetzt,

und in kleine Formen gebacken.

230. Biscuit hollandais.

500 g Zucker,
325 „ Mehl,

175 g Mandeln, ungeschält fein zerhackt,
250 „ Butter,
8 Eier,
8 Eigelbe,
8 Eiweiße geschlagen,
Vanille und Salz nach Geschmack.

Der Zucker wird mit dem Eigelb verrieben, dann das Mehl, die Mandeln 2c. zugesetzt und der Teig in kleinen gefetteten Formen gebacken.

231. Biscuit à l'eau.

250 g Mandeln werden mit wenig Wasser zum Teig verrieben, und durch ein Sieb geschickt, und mit
250 „ Zucker verrieben, der Schnee von
7 „ Eiweißen wird zugesetzt und mit
Orangenschale und Salz gewürzt.

Wird in ausgestrichenen Törtchenformen gebacken.

232. Biscuit bénédictin.

250 g werden mit in
1 Eiweiß zur Paste verrieben und durch ein Sieb geschickt, mit
500 g Zucker vermischt, einige Minuten gerieben; dann werden
350 „ zerlassene Butter zugesetzt; ferner
12 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,
½ Citronenschale,
etwas Zimmtpulver,
60 g Mehl und Kraftmehl, gemischt,
Salz nach Bedarf.

Wird in glacirten Formen gebacken.

233. Biscuit friand.

500 g Zucker, schwach vanillirt,
200 „ Mandeln mit
4 Eiern zum Teig gerieben und durchgesiebt,
200 g Mehl,
100 „ Kraftmehl,
150 „ zerlassene Butter,
24 Eigelbe,
12 Eiweiße, geschlagen,
Salz nach Geschmack.

Kunstgerecht verbacken.

234. Biscuit de riz.

500 g Zucker, schwach vanillirt,
350 „ Reismehl,
125 „ Aprikosenmarmelade,

12 Eigelbe,
8 Eiweiße, geschlagen,
3 Eiweiße, roh.

Zucker und Eigelb werden gut abgerieben, die mit drei Eiweiße verriebene Marmelade, dann die anderen Substanzen zugesetzt. Es wird in gefetteten und glacirten Formen gebacken.

235. Biscuit au pain noir.

500 g Zucker,
200 „ Schwarzbrodkrumen, gesiebt,
400 „ Mandeln mit
3 Eiern zum Teig verrieben und durch ein Sieb geschickt,
24 Eigelbe,
18 Eiweiß, geschlagen,
1 Kaffeelöffel voll Zimmt, Nelken und Muskat,
Citronen- und Orangenschale, fein gehackt,
150 g Citronat, fein gehackt,
Salz nach Bedarf.

Kunstgemäß zu verbacken.

236. Biscuit Saint-Hilaire.

500 g Mandeln,
500 „ Zucker,
175 „ Kartoffelmehl,
8 Eier,
8 Eiweiße, geschlagen,
ein gleiches Volumen Chantilly,
Citronenschale und Salz nach Bedürfniß.

Eier und Zucker werden für sich gerieben, dann Mehl, Mandelbrei &c., zuletzt der Schnee zugesetzt; wird bei mäßiger Hitze in flachen Formen gebacken.

237. Biscuit de Genève.

500 g Mandeln,
500 „ Zucker,
250 „ Butter,
175 „ Kartoffelmehl,
8 Eier,
2 Löffel voll Orangenblüthzucker,
Salz nach Bedarf.

Wie oben.

238. Biscuit imperial.

500 g Zucker,
500 „ Butter,

500 g Mehl, Salz nach Bedarf,
500 „ weiße und in kleine Würfel geschnittene, kandirte Früchte,
30 Eiweiße, geschlagen,
20 Eigelbe,
4 Löffel voll Rum

in folgender Reihenfolge: Eigelb und Zucker, Mehl, Butter, Eiweiß, Rum und Früchte.

239. Biscuit au chocolat.

500 g Vanillezucker,
125 „ Poudrechokolade (Cakao),
250 „ Mehl,
100 „ Kraftmehl,
16 Eigelbe,
10 Eiweiße, geschlagen,
Salz nach Geschmack.

Reihenfolge: Eigelb und Zucker, Chokolade, Eiweißschnee, Mehl, alles in sehr kleinen Portionen.

240. Biscuit au café.

Biskuitteig wie 206; zum Schlusse werden einige Löffel voll Kaffee-extrakt (Essenz) beigemischt.

241. Biscuit à trois-frères.

500 g Vanillezucker,
375 „ Reismehl,
150 „ Mandeln,
150 „ Lambertsnüsse,
12 Eier,
300 g geläuterte Butter,
Salz nach Bedarf.

Zucker und Eier werden unter stetem Umrühren in einer Pfanne schwach erwärmt, bis der Teig schäumig ist, dann werden in kleinen Portionen, Mehl, Mandeln, Nüsse und Butter (aber kalt) zugegeben.

242. Biscuit à la fleur d'oranger.

500 g Vanillezucker,
325 „ Mandeln,
400 „ Mehl,
28 „ Eigelbe,
10 „ Eiweiße, geschlagen,
$^1/_2$ Glas Rum,
ebensoviel Kirschwasser,
ebensoviel Orangenblüthwasser,
Salz nach Bedarf.

Die Mandeln werden zu Teig gerieben, der Teig mit der Flüssigkeit vermischt und abgepreßt. Zucker und Eigelb werden verrieben, wenn schaumig, mit Mehl, Eiweiß und der abgepreßten Flüssigkeit vermischt. Backen in kleinen Formen.

243. Biscuit financier.

500 g Zucker, schwach vanillirt,
350 „ Mehl,
250 „ zerlassene Butter,
150 „ süße und bittere Mandeln, mit
4 Eigelben zum Teig gemacht und durchgestrichen,
14 Eiweiße,
Salz nach Bedarf.

Das Eiweiß wird mit dem Zucker verrieben, bis es schaumig ist, dann wird die Butter, das Mehl und das Mandelbrod zugesetzt.

244. Biscuit de Turin.

500 g Zucker,
250 „ Mehl,
250 „ Mandeln,
250 „ Butter,
9 Eier,
Citronenschale, Salz nach Geschmack,
einige Löffel voll Sahne.

Die Mandeln werden mit der Sahne zum Teig gerieben und durch ein Sieb geschickt, dann mit Eiern, Zucker und Salz vermischt, und über sehr mäßigem Feuer gerührt, bis die Masse schaumig ist; dann wird Mehl, Butter und Gewürz zugesetzt.

245. Biscuit orangeade.

500 g Zucker, schwach mit Orange aromatisirt,
250 „ Mandeln,
375 „ Mehl,
250 „ Orangeat, fein gewürzt,
12 Eigelbe,
9 Eier,
Salz nach Geschmack.

Die Mandeln werden mit 2—3 Eiern pilirt und durchgerieben, dann wird der Rest der Eier zugesetzt, schließlich Mehl und Orangeat.

246. Biscuit viennois.

500 g Butter werden zu Schaum gerieben,
20 Eigelbe, immer eins nach dem andern zugesetzt,
400 g Vanillezucker, ebenfalls in kleinen Portionen;

wenn die Masse schaumig ist, werden
400 g Mehl,
100 „ Kraftmehl,
7 Eier, zu Schnee geschlagen, und
Salz nach Bedarf zugesetzt.

247. Biscuit Cussy.

500 g Zucker, schwach vanillirt,
400 „ Mandeln,
250 „ zerlassene Butter,
250 „ Reismehl,
8 Eier,
6 Eßlöffel voll Marasquino,
Orange= und Citronenschale, fein gehackt,
Salz nach Bedarf.

Die Mandeln werden mit dem Marasquin verrieben, Zucker und Ei für sich; sobald letztere schaumig werden, wird ein wenig erwärmt, dann vom Feuer zurück genommen, Mandelkrêm, Butter, Mehl und Gewürz zugesetzt und fertig gerührt. Der Teig wird in mit Butter und Mehl glacirten kleinen Formen gebacken.

248. Andere Vorschrift.

200 g Zucker werden mit
46 Eigelben schaumig gerieben und die Schale von
$1^1/_2$ Citronen zugesetzt; sodann Brei aus
175 g Mandeln (süße und bittere),
250 „ Mehl,
16 Eiweiße, zu Schnee geschlagen, und
500 g erwärmte Butter.

249. Biscuit à la vanille.

500 g Vanillezucker,
350 „ Mehl und Kraftmehl, halb und halb,
14 Eigelbe,
14 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,
Salz nach Bedarf.

250. Biscuit flamand.

500 g Zucker,
750 „ Mehl,
8 Eier,
8 Eigelbe,
8 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,
500 g Rosinen (Smyrna, Korinth, Malaga gemischt),

100 g Citronat, fein gehackt,
375 „ Butter,
Salz nach Bedarf.

Wird in großer Weißblechform gebacken und dann in Stücke geschnitten.

251. Biscuit aux marons, à la vanille.

250 g Kastanien (geröstet, zerkleinert und mit wenig Wasser zu Mus zerrieben),
500 „ Zucker, schwach vanillirt,
10 Eiweiße, geschlagen,
Salz nach Bedarf.

Der durchgeriebene Kastanienteig wird mit dem Zucker verrieben und der Schnee zugesetzt. Wird in kleinen Papierkapseln gebacken.

252. Biscuit aux amandes.

500 g Mandeln, zur Paste verrieben,
500 „ Zucker,
500 „ zerlassene Butter,
16 Eigelbe,
16 Eiweiße, geschlagen,
Citronenschale und Salz nach Geschmack.

Zucker und Eigelb werden für sich zum Schaum gerieben, dann wird der Mandelteig, das Mehl, zuletzt Schnee und Gewürz zugesetzt.

253. Biscuit surfin.

500 g Zucker,
175 „ Mehl,
175 „ Kraftmehl,
12 Eier,
Salz nach Bedarf.

Zucker und Eier werden 5 Minuten verrieben, unter Reihen erwärmt und wenn schaumig, mit den andern Stoffen vermischt. Kann beliebig gewürzt werden.

254. Biscuit au rhum.

500 g Zucker,
500 „ Mehl,
4 Eier,
4 Eigelbe,
8 Eiweiße, geschlagen,
500 g Butter,
1—2 Eßlöffel voll Rum,

100 g fein gehackte Mandeln,
Salz nach Bedarf.

Reihenfolge: Zucker, Eier, Rum, Mehl, Butter, Schnee.

255. Biscuit à la crême.

12 Eiweiße werden zu steifem Schnee geschlagen, dann
45 g Mehl,
90 „ Zucker,
Salz nach Bedarf und
75 „ Sahne, zu Schaum geschlagen und vanillirt zugesetzt.

256. Biscuit Palermitain.

500 g Pistazien,
90 „ Mandeln werden mit einem Eiweiß zu Brei gerieben;
250 „ Zucker werden mit
3 Eigelben abgerieben und mit dem Mandel-Pistazienbrei vermischt;
15 Eiweiße werden zu Schnee geschlagen,
mit dem Uebrigen vermischt, sodann werden
250 g Zucker,
90 „ Mehl,
Orangenblüthwasser, Citronenschale und Salz nach Geschmack zugesetzt und verrieben.

257. Biscuit Palmerston.

500 g Vanillezucker,
400 „ Mehl,
400 „ Butter,
400 „ Mandeln, darunter etliche bittere,
12 Eier,
Salz nach Bedarf.

Ei und Zucker werden verrieben, nach 7—8 Minuten erwärmt und die Butter in kleinen Portionen zugegeben; sodann wird vom Feuer entfernt und der gesiebte Mandelteig, sowie das Mehl und Salz zugegeben. Wird in kleinen, mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestreute, Formen gebacken.

258. Biscuit de Portugal.

500 g Zucker,
250 „ Mandeln, darunter einige bittere,
250 „ Kraftmehl,
12 Eigelbe,
12 Eiweiße, geschlagen,
8 Orangen, deren Saft,
4 Citronen, deren Schalen,
Salz nach Bedarf.

Zucker und Eigelb werden verrieben; die Mandeln mit einem Eiweiß, dann durchgerieben und mit dem Orangensaft und mit der mit Zucker abgeriebenen Schale versetzt. Dann wird beides mit einander vermischt, das Mehl und der Schnee zugesetzt. Wird in kleinen Formen gebacken.

Französische Conditorei.

259. Die Fondants.

Der Zucker wird in wenig Wasser gelöst, sodann mit Fruchtsaft zur Morsellenconsistenz eingedampft. Die Masse wird sorgsam aufbewahrt und bei Bedarf in kleinen Pfannen geschmolzen.

260. Das Formen der Fondants.

Die verschiedenen Formen, wie Muscheln, Sterne, Kreuze, Buchstaben, Früchte, Kugeln &c. &c. werden aus Gyps bereitet und mit einer spirituösen Stearinlösung oder auch mit Wasserglas überzogen Kostbarer sind Holz- und Metallformen.

261. Die Formen werden mittelst Siegellack an Stäben befestigt, um sie bequem hantieren zu können. Das Formen selbst geschieht in gesiebtem, schwach erwärmtem (völlig trockenem) Kraftmehl, welches, in flachen Kästen befindlich, an der Oberfläche durchaus glatt gestrichen wird. Die Form wird eingedrückt und sorgfältig wieder zurückgezogen. In die Abdrücke wird die Fondantmasse ausgegossen.

262. Das Kandiren des Fondants.

Die Fondants werden mit der guten Seite nach unten gekehrt in eine Pfanne gelegt, welche in einer Seite ein verschließbares Loch hat; sie werden dort mit einem auf 35° abgekühlten dicken Syrup übergossen, sodaß die Fondants 1 cm dick vom Syrup umgeben sind. Nach 8 Stunden wird ein Bonbon herausgenommen und nachgesehen, ob er bereits dünn kandirt sei. In dem Falle läßt man den überflüssigen Syrup durch das Loch ablaufen, läßt die Bonbons gut abtropfen, legt sie dann auf einen Rost und trocknet sie 24 Stunden lang bei mäßiger Wärme.

263. Fondant arlequin.

Man kocht einen Fondant von Vanillechokolade, einen von Rosenmarasquino, einen weißen von Anisette und einen grünen von Kirsch,

schichtet diese unter Bestreichen der einzelnen Schichten mit etwas Eiweiß etwa 5 cm dick übereinander und schneidet alsdann Stücke von 3 cm Länge und 1 cm Breite daraus. Dieselben werden kandirt.

264. Liqueurbonbons.

Zucker wird in wenig Wasser gelöst, Liqueur zugesetzt, und ohne umzurühren zur Consistenz des Vogelleims eingekocht. Wenn halb erkaltet, wird die Masse in die Kraftmehlformen ausgegossen und 1 cm hoch mit gesiebtem Kraftmehl bedeckt. (Man wählt hier Rosetten, Palmetten, Kränze, Ringe, Kreuze, Sterne, Buchstaben, Füllhörner, auch Feuchtform). Man bringt die Kästen in die Trockenstube und läßt hier 20 Minuten lang bei 30° stehen. Sie werden alsdann abgebürstet und kandirt.

265. Zum Färben der Liqueurbonbons.

bedinnt man sich das Pflanzengelb und Pflanzengrün, der Karminlösung und des Ultramarins. Man sorge stets für eine genügende Färbung, da nichts scheußlicher aussieht, als wie ein misfarbiger Bonbon.

266. Carmin.

Man zerreibe 30 g feinsten Carmin in einem Porzellanmörser mit einigen Tropfen Wasser, setze 20 g Ammoniakflüssigkeit zu und gieße die Lösung in $1^1/_2$ l Zuckersyrup von 32° Wärme. Nach dem Erkalten wird der Saft auf Flaschen gezogen.

267. Pflanzengelb.

250 g zerkleinerte Curkumawurzel,
1 l Alkohol

wird drei Tage lang digerirt, abfiltrirt und mit 1 l Zuckersyrup vermischt.

268. Oder.

30 g Saffran werden eine Stunde lang mit
1 l kochendem Wasser

zum Ausziehen angestellt; in dem Filtrat werden 2 k Zucker gelöst.

269. Pflanzengrün.

Indigolösung und Safran oder Curkumafarbe gemischt giebt Grün in allen Nüancen.

270. Oder.

Grüner Spinat wird fein gehackt, mit gleichem Volum Weingeist übergossen, acht Tage lang stehen gelassen, filtrirt, mit gleichem Volum Zuckersyrup vermischt und zur Hälfte wieder eingedampft.

271. Andere Farben

werden durch geeignete Mischungen erhalten:

Lila durch roth und blau,
Violett durch blau und roth,
Orange durch gelb und roth u. s. w.

272. Sind giftfreie Anilinfarben zur Hand, ist gegen Verwendung solcher nichts zu erinnern.

273. Aufguß für Bonbons.

Man nehme für 100 g Flüssigkeit, Weingeist oder heißem Syrup, 2 Schoten Vanille, zerkleinere solche und ziehe sie aus.

274. Orangenessenz.

15 g Citronenschale und
15 „ Orangenschale, fein geschnitten, werden mit
100 „ Syrup von 32° ausgezogen.

275. Kaffeeessenz.

30 g Mokkakaffee und
30 „ Martinique

werden in einer Wiener Maschine mit 500 g Wasser ausgezogen.

276. Fruchtessenz.

Man verwendet die Säfte der Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren und giebt überall etwas Citronensaft hinzu.

277. Chokoladenessenz.

Man läßt entölte Cacao oder feinste Chokolade mit etwas Wasser über sanftem Feuer zerfließen.

278. Chokolade mit Haselnuß gefüllt.

Man mache einen Fandant von Kirsch. Ferner röste man geschälte Lambertsnüsse. Sodann giebt man 30 g Puderzucker in ein Pfännchen, läßt schmelzen, bräunen, aber nicht zu Caramel werden; man schüttet 35 g der gebrannten Nüsse hinein, rührt tüchtig um und giebt auf eine Platte zum Erkalten aus. Die Masse wird kleingehackt und mit dem Fondant vermischt; aus der Mischung werden Kugeln von 1 cm Durchmesser geformt. Diese werden mit einer zweizinkigen, scharfspitzigen Gabel in geschlagene Chokolade, welcher etwas Cacaobutter zugesetzt wurde, und die auf einem Wasserbade im Schmelzen erhalten bleibt, eingetaucht. Sie werden aldann neben einander auf Bleche oder Drähte gelegt und auf Sieben getrocknet.

279. Chokolade mit Sahnenfondant.

Man kocht den Zucker zur Consistenz des Vogelleims, setzt vorzügliche Sahne zu und läßt unter fortwährendem Umrühren erkalten. Aus der Masse werden Kugeln geformt, die, wie eben beschrieben, in Chokolade eingetaucht werden.

280. Chokolade mit Mandelfüllung.

Wird aus gebrannten Mandeln genau bereitet wie bei der Nußchokolade angegeben.

281. Chokolade mit Sahne und Pistazien.

Man stelle einen Fondant mit Sahne her, wie vorhin angegeben. Man schält Pistazien, reibt sie fein und den Teig durch ein Sieb. Der Teig wird dem gleichen Quantum Fondant gemischt und aus der Masse Kugeln geformt, die mit Chokolade überzogen werden.

282. Berlingots de Rouen.

Man koche 500 g Zucker mit
250 „ Wasser und
2 „ Cremortartarie

ohne Umzurühren so weit ein, daß eine herausgenommene Probe nach dem Erkalten bricht. Man halte dabei die Wandungen der Kasserole sehr rein und wische sie öfter mit einem feuchten Schwamme ab, damit sich keine Krusten ansetzen. Dann gieße man die Masse auf eine geölte und erwärmte Marmorplatte und sorge für möglichst gleichmäßige Abkühlung. Man nehme nun den Zucker in die linke Hand und ziehe ihn mit der rechten in Strähnen aus, gebe diese in die Linke zurück und verfahre so, bis er sich kaum mehr ziehen läßt. Alsdann werden Bänder von $1^1/_2$ cm Durchmesser ausgezogen, von denen lauter kleine Bonbons abgeschnitten werden. Diese ganze Arbeit muß sehr geübt sein und schnell ausgeführt werden.

283. Berlingots à l'orange

werden ebenso bereitet. Anstatt des Wassers nimmt man einen Auszug von Orangenschale und färbt die Masse orange.

284. Berlingots à la vanille

werden mit Vanilleessenz bereitet und rasch gefärbt.

285. Berlingots à la café

werden mit Kaffeeessenz bereitet. In derselben Weise bereitet man

286. Berlingots à la menthe

mit Pfeffermünzwasser und

287. Berlingots à la fleur d'oranger

mit Orangenblüthwasser.

288. Sucre tors de Poissy.

Man löst Zucker in der Hälfte Wasser und kocht ihn, wie bei den Berlignots angegeben; läßt aber schwach gelb werden. Dann gießt man auf Marmor aus, läßt halb erkalten, und schneidet Stränge von 1—2 cm Breite, und wickelt diese schlangenförmig um einen Stock von 1 cm Dicke. Bei einiger Uebung kann man dieses Drehen mit den Händen ohne Stock ausführen. In derselben Weise werden hergestellt

289. Sucre tors au citron,

290. Sucre tors l'orange,

291. Sucre tors à fleur d'oranger.

Diese gewundenen Zuckersorten können auch beliebig gefärbt werden.

292. Caramels au chocolat.

Man koche 500 g Zucker und
300 „ Cacaomasse,

welche man geschmolzen in den kochenden Zucker gießt, bis zur Bonbonsconsistenz, gießt aus und durchschneidet nach dem Erkalten mit der Bonbonwalze.

293. Caramels au café.

Man setzt, wenn der Zucker kocht, Kaffeeessenz zu und verfährt sonst wie bei den vorigen.

294. Caramels à fleurs d'oranger.

Man setzt dem kochenden Zucker dreifaches Orangenblüthwasser zu und färbt die Masse roth.

295. Caramels en surprise

werden in geschmolzenen Fondant getaucht und auf mit Zucker bestreuten Platten getrocknet.

296. Boules de gomme.

Man löse 35 g weißesten Gummiarabikum in 300 g destillirtem Wasser, übergieße mit der Lösung 500 g besten Zucker und siebe die Lösung durch. Unter Zusatz von 2 g Cremortartari koche man zur

Bruchconsistenz, gieße auf eine geölte Marmorplatte in Stangen aus und forme mit der Hand Kugeln von der Größe einer Haselnuß. Diese werden auf einen Durchschlag gelegt und mit demselben so lange herumgeschwenkt, bis sie völlig rund und erkaltet sind.

297. Boules aux framboises.

Man koche den Zucker mit Wasser ein ohne Umzurühren, bis eine Probe, erkaltet, knackt, setzt dann Himbeersaft zu und kocht nochmals bis zur Bruchkonsistenz. Sodann wird verfahren, wie oben angegeben.

298. Boules à l'orange.

Man giebt zum Zucker den Saft einer Orange und den Aufguß deren Schale, verfährt im Uebrigen, wie oben, färbet aber mit roth und gelb Orange.

299. Boules à la vanille.

Man verfährt wie oben, nur daß man Pfeffermünzessenz zum Zucker giebt und die Masse grün färbt.

300. Pâte d'amandes au candi et au marasquin.

Man bereitet mit Hülfe eines Eiweißes aus 250 g geschälten Mandeln eine Paste, welche durch ein Sieb gerieben wird. 250 g Zucker werden unter Umrühren zur Morsellenkonsistenz gekocht und dann mit der Paste vermischt. Die Mischung wird nochmals zerrieben, bis sie ganz weich ist, sodann mit zwei Eßlöffeln voll Marasquin versetzt und rosa gefärbt. Aus dieser Masse werden Stücke von Form und Größe der Orange gemacht, die sechs Stunden lang auf einem Siebe getrocknet und dann kandirt werden.

301. Pâte de pistaches.

Wird aus 125 g Pistazien, ebensoviel Mandeln und 250 g Zucker ebenso bereitet, wie die vorige.

302. Pâte d'amandes à la vanille.

Wird wie oben bereitet, nur daß statt der Marasquin Vanilleessenz zugegeben wird.

303. Pâte d'avelines au candi.

Wird aus 250 g gerösteten Haselnüssen, welche mit Eiweiß zum Teig gemacht und durchgerieben werden, 250 g Zucker und 1 Eßlöffel voll Kirschgeist bereitet und mattgelb gefärbt. Die Kugeln erhalten eine Größe von $1^1/_2$ cm Durchmesser.

304. Eine neue schöne Form von Canditen

wird dadurch erhalten, daß man die Paten glacirt. Man schmelzt zu dem Zwecke Fondant, setzt Syrup von 32° zu, taucht die Kugeln darin ein und trocknet sie auf mit Zucker bestreuten Blechen oder Sieben.

305. Pralines vanillées.

Man koche von 1 k Zucker, mit welchen 2 Schoten Vanille verrieben sind, die Hälfte mit 200 g Wasser, bis große Blasen entstehen, dann werden 500 g ausgesuchte Mandeln zugesetzt und unter Umrühren fortgekocht, bis die Mandeln anfangen zu krachen. Man läßt erkalten, siebt ab, schüttet die zweite Portion Zucker in die Pfanne, vereinigt dieselbe mit dem Abgesiebten, giebt die Mandeln wieder hinzu, kocht bis zur Bruchconsistenz und kann dies Verfahren nochmals wiederholen. Sie werden schließlich glacirt.

306. Das Glaciren der Pralines.

25 g feines Gummiarabikum und 15 g Zucker werden in 50 g Wasser gelöst und die Pralines mit der heißen Lösung übergossen.

307. Pralines au chocolat.

Man verfährt wie oben, setzt aber bei jedesmaligen Umkochen eine Tafel Cacao zu und rührt gut um.

308. Pralines à la rose.

Man verfährt wie oben, verwendet aber statt der Vanille Rosenwasser, dessen man sich auch beim Glaciren bedient. Die Pralines werden schwach rosa (nicht roth) gefärbt.

309. Avelines pralinées.

Statt der Mandeln werden geröstete Haselnüsse genommen; beim Glaciren verwendet man Mandelwasser.

310. Pistaches pralinées.

Es werden recht schöne große Pistazien von veilchenblauer Farbe gewählt. Man hüte sich vor dem Erkalten der Früchte, bevor sie von Neuem in den Zucker kommen.

311. Pastilles à la menthe.

500 g Puderzucker werden mit wenig Wasser zum steifen Teige eingestoßen und Pfeffermünzessenz tropfenweis hineingearbeitet, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. Dann wird in einer Pastillenpfanne

erwärmt und nach dem ersten Aufkochen kunstgemäß Tropfen für Tropfen auf eine kalte Platte ausgegossen.

312. Pastilles à la Groselle.

Der Zucker wird mit gleichen Theilen Stachelbeersaft und Wasser angestoßen, im Uebrigen verfahren, wie oben.

313. Pastilles d'ananas.

Der Zucker wird mit Ananassaft angestoßen.

314. Passilles aux fraises.

Man verwendet Erdbeersaft zum Anstoßen der Paste, setzt aber einige Tropfen Citronensaft zu und färbt roth.

315. Pastilles à la rose.

Man formt den Teig mit Rosenwasser und verfährt wie oben. Desgleichen werden

316. Pastilles à la fleur d'oranges

mit Orangeblüthwasser bereitet.

317. Mandarins glacées au fondant.

Frische Mandarinenpflaumen werden entsteint und in vier Theile gespalten, ohne den blauen Reif zu entfernen, der die Pflaumen bedeckt. Man bereitet einen Fondant von Citronenschale und Pflaumensaft, färbt ihn orange, taucht die Fruchtscheiben, auf eine sehr feine Nadel gespießt ein und steckt die Nadeln in feuchten Sand, damit der Ueberzug trockne.

318. Raisin glacé à l'anisette.

Man röste große Piemontesische Weintrauben oder Gutedeltrauben von Fontaineblau, giebt sie auf die Nadel und glacirt sie mit Anisfondant. Sobald der Ueberzug trocken, werden sie nochmals mit Syrup von 32° candirt.

319. Cérises glacées au fondant de kirsch.

Kirschen werden entsteint und mit einen Fondant von Rosenwasser und Kirschsaft überzogen.

320. Pâte d'amandes glacée au fondant de lait d'amandes.

Man bereitet Mandelpaste, formt Kugeln von der Größe einer Kirsche daraus und übergießt mit Fondant von Mandelmilch.

321. Purée des marons glacés au fondant de Chocolat.

Man bereitet einen Teig von gerösteten Macronen, formt Kugeln daraus von der Größe einer Kirsche und übergießt dieselben mit Chokoladefondant.

322. Fraises glacées au fondant de fraises.

Man wähle gleichmäßig große englische Erdbeeren (Sorte belle reine), überziehe sie mit Erdbeerfondant und glacire, wie bei den Mandarinen angegeben.

323. Pastilles de chocolat.

Man läßt Vanillechokolade bei sanftem Feuer zergehen und setzt kleine Häufchen auf gölte Platten, schüttelt und rüttelt dieselben, bis die Häufchen Tablettenform angenommen haben und candirt sie nach Belieben mit einem Syrup von 36°, in welchem sie 20 Stunden verbleiben.

Deutsche Conditorei.

324. Das Kochen des Zuckers.

Erster Grad, Breitlauf (au lissé). Wenn der Zucker gehörig geläutert, so läßt man ihn so lange fortkochen, bis er von dem Schaumlöffel, wenn man denselben in die Höhe hebt, in breiten Tropfen abläuft; alsdann hat er die Stärke des ersten Grades, welcher Breitlauf genannt wird. Zu diesem Grade wird aller Zucker gekocht, welcher ausgeläutert, als Vorrath aufgehoben werden soll, um ihn dann beim Einmachen und anderen Arbeiten, wie an den gehörigen Orten gezeigt werden wird, zu gebrauchen.

Nach dem Breitlauf folgt die kleine Perle oder der zweite Grad (à la porte) **(325.)**. Hat der Zucker die Stärke des ersten Grades erreicht, so läßt man ihn noch so lange kochen, bis er sich beim in die Höheheben des Schaumlöffels von demselben in einen Faden herabzieht, an welchem ein Tropfen oder Perle hängt; dieser Tropfen muß abfallen, und der Faden sich wieder an den Schaumlöffel zurückziehen. Nach fortgesetztem Kochen wird in kurzer Zeit die Perle oder der Tropfen größer und länger an dem Faden hängen bleiben, und dann hat der Zucker die Stärke des dritten Grades (aux souffle) **(326.)**. Der vierte Grad (à la plume) **(327.)** wird zum kleinen Flug oder zur Blase genannt. Die Probe davon ist, daß, wenn der

Zucker, nachdem er die Stärke des dritten Grades hat, noch einige Zeit gekocht, und wenn man den Schaumlöffel heraushebt, ihn erst etwas ablaufen läßt, und dann auf der inneren Seite dagegen bläst, sich hinter den Löchern auf der äußern Seite des Löffels Blasen ansetzen, oder auch ganz kleine abfliegen. Fährt man fort, den Zucker noch einige Zeit zu kochen, so werden beim Blasen gegen den Schaumlöffel mehr und größere Blasen, ungefähr von der Größe einer vollkommenen Erbse, abfliegen, dann hat der Zucker den fünften Grad **(328)** oder den großen Flug erreicht (à la grande plume).

Soll der Zucker zum sechsten Grad (au cassé) **(329)** oder zum Bruch gekocht werden, so muß man die Aufmerksamkeit dabei verdoppeln. Da der Zucker beim Kochen immer steigt und wieder fällt, und sich dadurch an den Seiten des Kessels oder Kasserols, worin man kocht, Zucker ansetzt, der leicht brennt, oder auch abstirbt, und welcher, wenn er wieder unter den übrigen Zucker kommt, demselben die gleiche Eigenschaft mittheilen würde, so muß man ihn immer mit einem nassen Pinsel rings herum abputzen.

Die sicherste Probe beim sechsten Grade ist folgende: Man stelle einen Topf oder anderes Gefäß mit frischem Wasser, in welches ein schwaches und glattes hölzernes Stäbchen oder Pfeifenstummel von einer Thonpfeife gestellt wird, zur Hand, und wenn der Zucker, nachdem er den fünften Grad erreicht, noch einige Minuten gekocht hat, so nehme man das Stäbchen aus dem Wasser, schwenke es etwas ab, doch ohne daran zu wischen, tauche es mit dem ersten Ende in den Zucker und aus diesem schnell wieder in das Wasser, darauf bringt man den Zucker mit dem Stäbchen zum Munde, und läßt er sich zerbeißen, ohne sich an die Zähne zu hängen, dann hat er die gehörige Stärke. Auch macht der Zucker, welchen man vermittelst des eingetauchten Stäbchens sogleich in das frische Wasser bringt, ein Geräusch, als wenn er knackte, doch rathe ich letztere Probe nur dann erst an, wenn man genug Uebung im Zuckerkochen gehabt hat. Man lasse es sich auch nicht verdrießen, die angegebene Probe oft zu wiederholen, damit der Zucker nicht über den sechsten Grad hinauskocht, und anbrennt, und auch nicht zu schwach bleibt, wodurch die zu fertigenden Sachen klebrig werden, und sich nach und nach wieder auflösen.

Der siebente Grad (au câramel) **(330)**, bei welchem übrigens ganz dasselbe beobachtet wird. Hat man durch die angestellte Probe

wahrgenommen, daß der Zucker zum sechsten Grade ist, so lasse man ihn nur noch einige Augenblicke kochen; dann wird er ein wenig braun werden, und ein Geruch von ihm aufsteigen. Man muß sich dabei sehr in Acht nehmen, daß er nicht verbrennt, sondern sobald man gewahr wird, daß er etwas bräunlich geworden, muß man ihn vom Feuer abheben.

(Groth, Conditorei.)

331. Verfahren den Zucker mit Eiweiß zu reinigen.

Die Hälfte von einem Eiweiß wird mit Wasser zerquirlt, und damit 1/8 Ctr. Melis zu einem dicken Brei angerührt. Ist der Zucker in Stücken, so thut man besser, ihn bevor zu zerstoßen, und setzt ihn dann auf ein Kohlen- oder Koaksfeuer. Zuvor muß er gut angerührt sein, daß kein trockener Zucker auf dem Boden des kupfernen Kessels vorhanden ist, weil dieser dann anbrennen und so den ganzen Zucker verderben würde. Auch darf letzterer nur die Hälfte des Kessels ausfüllen, weil er bedeutend steigt, sobald er zum Kochen kommt. Fängt nun der Zucker an dem Rande an zu wallen, so gießt man eine Obertasse voll Wasser hinzu und wiederholt dies noch 3 bis 4 Mal. Fängt dann der Zucker an völlig zu kochen, so gießt man 1/4 Kanne Wasser hinzu und wiederholt es noch einigemal; wenn der Zucker wieder steigt, nimmt man ihn endlich vom Feuer und läßt ihn 5 Minuten ruhig stehen. Dieses mehrfache Abschrecken hat den Zweck, den Zucker vom völligen Kochen abzuhalten, ehe er ganz aufgelöst ist, weil er sich sonst nicht klärt und trübe bleibt.

Der Schaum wird mit dem Schaumlöffel vom Zucker abgenommen, letzterer wieder auf's Feuer gesetzt und der noch aufsteigende Schaum während des Kochens abgenommen. Schäumt der Zucker nicht mehr, so nimmt man ihn vom Feuer und gießt ihn durch ein Haarsieb in ein anderes Gefäß.

332. Bereitung des Penidzuckers.

Der Zucker wird zum schwachen Bruch gekocht, ausgegossen und wie Strohzucker gezogen. Man färbt ihn auch roth. Der schwachen Probe wegen läßt er sich länger bearbeiten, als der Strohzucker, und man macht Ringe und andere Figuren davon, welche man auf schwachgestrichene Bleche setzt, über Nacht trocknen läßt und sie darauf verpacken kann.

Man setzt dem Zucker auch etwas Geschmack von ätherischen Oelen und gutem Wein- oder Fruchtessig zu.

333. Vorschrift zur Bereitung der Brustbonbons.

Man nimmt 2 Theile isländisches Moos,
2 Theile Klatschrosen,
2 Theile spitze Wegewarte,
1 Theil Althee

und kocht dieselben mit Wasser einmal auf. Nachdem die Mischung dann eine halbe Stunde gestanden hat, wird sie ausgepreßt und mit

90 Theilen Zucker

zu Karamel gekocht. Im Weiteren wird wie bei den übrigen Bonbons verfahren.

334. Bereitung der Himbeer-Bonbons.

Man nimmt von eingemachten Himbeeren 3 Eßlöffel voll Saft weg, kocht ungefähr 1 Kilogramm Zucker zum Bruch, gießt den Saft nebst 4 Tropfen Himbeeräther dazu, läßt ihn noch einigemal aufwallen und bereitet sie wie die übrigen.

335. Bereitung der Bonbons von Mohrrüben.

Vier große Mohrrüben werden geschabt, auf dem Reibeisen gerieben und durch ein Tuch gepreßt, der ausgepreßte Saft zu 1 Kilogramm geläutertem Zucker gethan und zu Karamel gekocht.

336. Verfahren, Rahm-Bonbons zu bereiten.

Man gießt $1^1/_2$ Kilogramm Zucker, nachdem er den Bruch erreicht hat, und
1 Obertasse von guten Rahm

zu. Man läßt den Zucker nun wiederholt kochen und setzt noch

2 Tropfen feines Zimmetöl hinzu.

337. Rosenbonbons.

Man kocht Zucker zum Bruche, färbt mit Cochenille roth und setzt pro Kilo 2—3 Tropfen Rosenöl hinzu.

338. Citronenbonbons.

1 Kilo Zucker mit der Hälfte Wasser zum Bruche gekocht, und vor dem Ausgießen 2—3 Tropfen Citronenöl zugesetzt.

339. Orangenbonbons.

1 kg Zucker mit der Hälfte 3fachen Orangeblüthwasser zum Bruche kochen, dann 1 Tropfen Orangeblüthöl zusetzen, ausgießen und schneiden.

340. Pfeffermünzbonbons.

1 kg Zucker mit der Hälfte Pfeffermünzwasser zum Bruche einkochen, dann 2—4 Tropfen Peffermünzöl zusetzen, grün färben, ausgießen und schneiden.

341. Kaffeebonbons.

1 kg Zucker wird mit einem auf der Wiener Maschine bereiteten, mit Hausenblase geklärten und filtrirten Kaffeedekokt übergossen, zum Bruche eingekocht u. s. w.

342. Sahnen=Kaffeebonbon.

Wie die vorigen, nur wird Kaffeextrakt und Sahne halb und halb genommen, ersteres nicht filtrirt.

343. Vanille=Crèmebonbons.

Man kocht 1 kg Puderzucker mit der Hälfte Sahne, setzt 5 g Haarmann'schen Vanillezucker zu, gießt aus und schneidet.

344. Zimmetbonbons.

Man kocht 1 kg Zucker zum Bruch und setzt vor dem Ausgießen 2—3 Tropfen Zimmetöl zu; diese Bonbons werden gelb oder roth gefärbt.

345. Anisbonbons.

1 kg Zucker wird zum Bruche gekocht und vor dem Ausgießen 2—3 Tropfen Anisöl zugesetzt. In derselben Weise werden

346. Fenchelbonbons

gekocht.

347. Althäbonbons.

Man setzt 50 g Althäwurzel mit 500 g kaltem destillirtem Wasser an, läßt unter öfterem Umrühren 2 Stunden lang ziehen, gießt durch, ohne auszudrücken und kocht mit dem Aufguß 1 kg Zucker zum Bruch rc.

348. Klatschrosenbonbons

werden mit einem Aufguß von Klatschrosen gekocht.

349. Ananasbonbons.

500 g Zucker werden mit wenig Wasser zur Morsellenconsistenz eingekocht, alsdann mit Ananassaft versetzt, fertig gekocht und in Formen gegossen (Ananasform von der Größe einer Lambertsnuß in Kraftmehl). Wenn trocken, wird die Masse mit rothem Caromel glacirt und oben ein Blattbüschel von grünem Zuckerguß aufgeklebt.

350. Flora=Bonbons.

Zwei Pfund geläuterter Zucker wird mit einem Eßlöffel voll Aepfelgelée auf das Feuer gesetzt und zum schwachen Bruch gekocht, dann vier bis fünf Tropfen Pomeranzenblüthenöl dazu gethan, auf die Marmorplatte ausgegossen, und wie der Penit=Zucker gezogen, bis er

weiß wird. Nun gehören hierzu 30 bis 40 runde Förmchen von Kupferblech, 1/4 Zoll hoch und in der Größe eines preußischen Thalers oder auch etwas kleiner, in welchen eine Büste, Trophäen oder sonstige Symbole ausgetrieben sind, und ein runder Stempel, welcher auf die Formen paßt, und in welchen der Name des Verfertigers, ein Kranz oder sonstige Zierde eingegraben ist. Der Penit-Zucker muß hierzu schön weiß und geschmeidig sein, daher man am liebsten Raffinat oder Patentzucker nimmt. Die Förmchen und der Stempel werden nun mit Mandelöl bestrichen, von der Masse runde Kugeln gemacht, in die Formen gelegt und der Stempel darauf gedrückt. Man läßt sie kalt werden, und drückt dann auf die Rückseite der Form, wobei sie gut herausgehen. Man wickelt sie in Papiere mit schwarzen und colorirten Etiquettes, welche auf die Zeitereignisse Bezug haben, oder auch in gepreßte Gold- und Silberpapiere.

Auf dieselbe Weise kann man auch Caramel-Bonbons verfertigen. Hierzu ist es besser, wenn man kleine runde Reifen hat, welche man auf ein kleines rundes Blech setzt, worauf obige Zierrathen gepreßt oder ausgetrieben sind, welche genau in die Reifen passen. Diese Formen werden ebenfalls mit Mandelöl bestrichen, der Zucker zu Caramel gekocht, Geschmack dazu gethan, in die Formen gegossen und etwas verkühlen lassen, und dann der Stempel darauf gedrückt. Sind sie ganz kalt geworden, so werden sie aus den Formen genommen und sogleich eingepackt.

351. Bonbon du Nord

werden von Marzipanmasse der man irgend einen feinen Geschmack beigegeben, rund ausgestochen, Größe eines Zweipfennigstück, dann mit Ouvertüre überzogen. —

Zur Weihnachtszeit werden verschiedene Dessinsgrößen, z. B. Ringe, Brezeln, Züge und andere Muster von Liquer oder Fondant eingegossen, welche auf beiden Seiten schön glatt überzogen und lackirt werden; dieselben werden theils mit Chocolade oder mit Spritzglasur verziert, auch mit Brillanten u. dgl. Schmucksachen besetzt; dieses Confect ist das schönste Christbaumconfect, weil es genießbar ist und einen feinen Geschmack hat. —

352. Stollwerk'sche Brustbonbons.

Es wird ein Aufguß von

3 Thl. Caragahéen,
2 „ Isländ. Moos,

$1\frac{1}{2}$ Thl. Klatschrosen,
1 „ Huflattig,
2 „ Süßholz,
2 „ Althäwurzel,
$1\frac{1}{2}$ „ Tausendschön,
1 „ Souchongthee mit
24 „ Wasser

gemacht. Derselbe wird zur Hälfte eingekocht, das Filtrat mit Zucker zu Bonbons verarbeitet.

353. Koch'sche Kräuterbonbons.

Werden mit Althäwurzel- und Veilchenblüthenaufguß mit Zucker bereitet. Bisweilen wurden dem Aufguß auch bittere Stoffe, wie unreife Pommeranzen, Huflattig und isländ. Moos zugesetzt.

354. Hamburger Boltjes (Coquintjes).

Man kocht Zucker zum Bruche, gießt ihn in Strähnen auf eine geölte und gewärmte Marmorplatte und schneidet während des Erkaltens dreieckige Stücke (Dreimaster) mit der Scheere ab. Setzt man dem Zucker einen Aufguß von Datteln und Feigen, auch etwas Honig zu und verfährt im Uebrigen, wie angegeben, so erhält man die

355. Serailbonbons.

356. Malzbonbons.

Werden mit frischer, ungehopfter Bierwürze gekocht.

357. Brustmalz.

Hierzu wird ein concentrirtes Malzdekokt, welchem Farbemalz zugesetzt worden, verwendet.

358. Gerstenzucker.

Zucker wird mit frischer Würze zum Bruch eingekocht, in Strähnen auf eine geölte warme Marmorplatte ausgegossen und pfropfenzieherförmig gedreht.

359. Anstatt der Würze kocht man den Zucker auch mit Rosen- und Orangenblüthwasser ein und färbt mit einer Spur Saffran gelb.

360. Bei allen Bonbons und Karamellen setzt man dem Zucker eine Wasserspitze voll Cremortartari zu, damit er nicht abstirbt. Auch reibt man mit einem nassen Pinsel die Wände beim Kochen ab, damit sich nicht Zucker daran festsetzt und ein Krystallisiren der ganzen Masse bewirkt. Ferner vermeide man jegliches Umrühren.

361. Strohzucker.

Ein Pfund geläuterter Zucker wird in einer Pfanne, welche eine Rinne hat, gekocht und mit ganzem Saffran, welcher mit warmem Wasser eingeweicht wird, gelb gefärbt, und wenn er zum Bruch ist, vom Feuer genommen, einige Tropfen Citronenöl dazu gegossen, durch einander geschüttelt und mit der Pfanne 25 cm lange Streifchen, in der Dicke eines starken Strohhalms, auf eine mit Oel bestrichene Marmorplatte gegossen, die Streifchen etwas gedreht und auf Bleche gelegt, wo das Drehen geschehen muß, ehe es ganz kalt wird, und wozu zwei Arbeiter erforderlich sind, damit, während der eine den Zucker gießt, ihn der andere drehe.

362. Penid-Zucker.

Zwei Pfund Zucker werden zum schwachen Bruch gekocht, das heißt, der Zucker muß sich biegen lassen, wenn man ihn vom Röhrchen abzieht, ohne zu brechen, dann auf die bestrichene Marmorplatte ausgegossen, und wenn er einige Minuten gelegen hat, zusammengeschlagen und mit den Händen gezogen, zusammengelegt und wieder ausgezogen, und damit fortgefahren, bis der Zucker ganz weiß wird. Am besten bedient man sich hierzu eines eisernen Hakens, welcher in der Mauer festgemacht und mit Oel bestrichen wird; der Zucker wird darüber gelegt und ausgezogen. Ist nun auf diese Weise der Zucker ganz weiß geworden, so werden kleine Stücke davon geschnitten, diese lang gezogen und gedreht und in beliebige Form aufgerollt, auf Bleche gelegt und einige Tage in dem Trockenofen stehen gelassen. Man kann diesem Zucker auch verschiedene Farben geben, als: gelb mit Saffran, roth mit Cochenille und blau mit Carmin; die Farbe muß jedoch zugegossen werden, wenn der Zucker ungefähr den Flug erreicht hat. Wenn man den Zucker übersetzt, nimmt man einen Eßlöffel Aepfelgelée dazu.

263. Späne von Penid-Zucker.

Wenn der Penit-Zucker weiß gearbeitet ist, werden kleine Stücke davon geschnitten, welche man in der Länge von 25 cm ausrollt und mit dem Rollholz einen Zoll breit drückt, etwas dreht und auf ein Sieb legt. Man kann auch die Streifen um den Rührlöffelstiel wickeln, und wenn sie kalt sind, wird von dünner rother Glasur mit einem kleinen Pinsel an den Seiten ein schmales Streifchen gezogen. Der

Zucker zu diesen Spänen muß etwas Geschmack von Oel oder Essenz erhalten, auch kann man sie farbig machen.

Vorschriften zur Bereitung von Konserven.

364. Chokoladenkonserve.

Man kocht 1 Kilogramm Zucker
zum großen Flug, reibt
120 Gramm Vanillechokolade,
bringt diese in ein kleines Gefäß, schüttelt etwas von dem gekochten Zucker darauf, rührt dies untereinander und bringt es wieder zu dem übrigen Zucker, welchen man umrührt und dann tablirt, was dadurch geschieht, daß man den Zucker mit dem hinteren Theil des Kochlöffels von der Seite der Kasserole, worin man kocht, los macht, andauernd unter den übrigen Zucker zieht und mit diesem umrührt. Wenn sich auf dem Zucker eine Kruste ansetzt, oder sobald, wenn man den Kochlöffel mit Zucker in die Höhe hebt und diesen hinablaufen läßt, keine Blasen mehr aufsteigen, ist die Masse gut; dann gießt man sie in $^3/_4$ cm starke Kapseln von Papier und wenn sie ein wenig gestanden, so ritzt man mit einem Messer $1^1/_2$ cm breite Stängelchen. Sind diese völlig kalt, so dreht man die Kapseln um und bestreicht sie mit einem nassen Schwamm, worauf das Papier sehr gut abgeht.

365. Orangenkonserve.

Man kocht 1 Kilogramm Raffinadzucker,
worauf 2 Orangen
abgerieben wurden, zum Flug, tablirt ihn und verfährt wie oben.

366. Eine andere Art.

Man bringe 2 Pfund gestoßenen Raffinadzucker,
in eine Kelle, schütte Orangenblütenwasser hinzu, rühre es zu einer dicken Masse, setze dieselbe auf gelindes Kohlenfeuer und lasse sie unter beständigem Umrühren recht heiß, aber nicht kochend werden, schütte dann die Masse in die Papierkapseln und ritze sie in viereckige oder längliche Stücke.

367. Orangeblütenkonserve.

Man läutert und kocht
1,5 Kilogramm Raffinadzucker
zum Flug, giebt eine gute Handvoll schöne, weiße, ausgelesene und etwas zerschnittene Orangenblüten hinein und läßt sie ein einziges Mal auf-

wallen. Wenn sich der Zucker gesetzt hat, so tablirt man ihn, d. h. reibt ihn mit einem Kochlöffel am Rande des Kessels so lange, bis er weiß wird, schabt diesen weiß gewordenen Zucker vom Rande ab, rührt ihn unter den übrigen Zucker und fährt damit so lange fort, bis der sämmtliche Zucker weiß und dicklich wird, doch so, daß er sich gut ausgießen läßt. Dann gießt man ihn in Kapseln von Papier und verfährt wie oben.

368. Rosenkonserve.

Man verwandelt den gestoßenen Zrcker mit Rosenwasser in eine dicke Masse, verdünnt ein wenig Karmin oder Cochenillefarbe mit Rosenwasser und setzt dann so viel zu, bis die Masse die Rosenfarbe erhalten hat; alsdann verfährt man wie oben.

369. Jasminkonserve.

Diese wird ganz so wie die Rosenkonserve dargestellt, nur daß man keine Farbe und statt des Rosenwassers abgezogenes Jasminwasser nimmt.

370. Nelkenkonserve.

Man nimmt die Blätter von dunkelrothen Nelken, die gewöhnlich einen starken Geruch haben, giebt sie nebst einigen Gewürznelken oder Nelkenessenz in eine zinnerne Büchse, gießt alsdann so viel heißes Wasser darauf, daß die Blätter davon bedeckt werden, verschließt die Büchse mit einem Deckel, stellt sie 6—8 Stunden auf den warmen Ofen und preßt endlich den Inhalt durch eine Serviette, worauf man ganz so verfährt, wie für die Bereitung der Orangenblütenkonserve angegeben worden ist. Die Nelkenessenz setzt man nicht eher zu, bis die Nelkenblätter durchgepreßt sind.

371. Preißelbeerkonserve.

Man giebt ausgelesene reife Preißelbeeren in ein irdenes Gefäß, verschließt dasselbe mit einem Deckel und setzt es in einen Brat- oder Backofen, der nicht zu heiß ist. Sind die Beeren weich gebraten, so preßt man sie durch ein leinenes Tuch, gießt den Saft auf gestoßenen und durchgesiebten Zucker und bildet durch Umrühren eine dicke Masse, die auf gelindem Feuer so lange ununterbrochen gerührt werden muß, bis der Zucker geschmolzen und die Flüssigkeit ganz heiß, aber nicht kochend ist. Man hebt sie vom Feuer, setzt das Umrühren noch ein wenig fort und gießt sie in papierne Kapseln. Ist der Inhalt derselben erkaltet, so ritzt man sie mit einem spitzen Messer und zieht sie vom Papier ab.

372. Vanillekonserve.

Man klopft 2 Schoten Vanille
ein wenig, zupft dieselbe in kleine Stücke, giebt sie in eine blecherne Büchse oder ein irdenes Töpfchen, gießt
½ Liter kochendes Wasser
darauf, verbindet das Töpfchen recht fest und läßt es eine Nacht stehen, gießt den Inhalt sodann durch eine Serviette auf
1 Kilogramm Raffinadzucker,
drückt die Vanille recht aus, kocht zum Flug, tablirt und verfährt wie oben.

373. Konserve von Lampertsnüssen.

Man nimmt Lampertsnüsse, schlägt sie auf, schält die Kerne auf die nämliche Weise wie Mandeln und stößt
120 Gramm geschälter Nüsse
mit ein wenig Wasser so trocken als möglich, doch so, daß sie nicht ölig werden; alsdann kocht man
½ Kilogramm Zucker
zu starkem Flug, rührt ihn nach und nach unter die gestoßenen Nüsse, damit sie nicht zusammenklumpen, läßt sie alsdann einmal aufkochen, tablirt den Zucker, wie oben angegeben worden, und gießt ihn in papierne Kapseln. Ist er in den Formen kalt geworden, so ritzt man ihn in fingerbreite Stücke und zieht ihn vom Papier ab.

374. Konserve von Heliotropium.

Man nimmt 1 Hand voll Blüten des Heliotropium,
wäscht sie ein wenig in frischem Wasser ab, giebt sie in ein kleines irdenes Büchschen oder Töpfchen, übergießt sie mit einer Tasse voll kochendem Wasser, bindet das Töpfchen fest zu, läßt es sodann 2 Stunden in gelinder Wärme stehen, stößt und siebt den Zucker durch ein feines Haarsieb, drückt den Saft der Hiliotropblüten auf den Zucker, setzt
ein paar Tropfen Citronensaft
zu und so viel Wasser, daß man einen nicht zu flüssigen Brei erhält, und verfährt dann wie oben.

376. Konserve von Angelika.

Man nimmt die jungen Stiele von Blättern und Zweigen der Angelika, zerschneidet sie in fingerlange Stücke, blanchirt sie weich, reibt sie sodann auf einem Reibsteine oder in einem Mörser recht zart, passirt sie durch ein feines Sieb, gießt gestoßenen Zucker in eine Pfanne und

setzt so viel von der geriebenen Angelika zu, daß es fein vorschmeckt; alsdann verdünnt man die Mischung mit Wasser zu einem nicht zu starken Brei und verfährt wie oben.

376. Eine andere Art.

Man giebt fein gestoßene Raffinade in eine Pfanne, setzt einige Eßlöffel von Angelikakörner zu und bildet daraus einen dünnen Brei; im Uebrigen verfährt man wie oben.

377. Citronenkonserve.

Man rührt den gestoßenen Raffinadzucker mit Citronensaft zu einer dicken Masse und verfährt wie mit der vorigen Masse.

In derselben Weise werden auch

Apfelsinenkonserve und Rosenkonserve

gemacht.

378. Citronenkonserve anderer Art.

Man reibt 3 bis 4 Citronen auf
1 Kilogramm Zucker
ab, kocht diesen zu Flug und behandelt die Masse wie oben.

379. Berberisbeerkonserve.

Man nimmt Berberissaft, filtrirt ihn durch Löschpapier, schüttet ihn zu dem gestoßenen Zucker, rührt eine dicke Masse, läßt diese fast kochend heiß werden (doch darf sie nicht kochend werden, da die Konserven sonst zähe werden), gießt sie aus und schneidet sie.

380. Zimmetkonserve.

Man kocht 1 Kilogramm Zucker
zum Fluge, fügt dann gestoßenen Zimmet dazu, tablirt ihn, bis die Masse dicklich wird, und gießt sie sodann aus.

381. Muskaten- und Nelkenkonserven

werden auf dieselbe Weise verfertigt.

382. Kaffeekonserve.

Man übergießt 100 Gramm Kaffee mit
1/2 Kilogramm siedendem Wasser,
filtrirt es dann durch Makulaturpapier und schüttet es auf
1 Kilogramm Raffinadzucker,
kocht diesen zum Flug, tablirt ihn und gießt ihn in die Kapseln, ritzt ihn in viereckige Stücke und verfährt, wie früher angegeben.

383. Johannisbeerkonserve.

Man nimmt reife Johannisbeeren, preßt davon den Saft aus, gießt ihn zu gestoßenem Zucker und rührt eine starke Masse, läßt diese unter beständigem Rühren heiß werden und gießt sie aus; wenn sie etwas kalt geworden, so ritzt man sie mit einem spitzen Messer.

384. Kirschkonserve.

Man stößt 1 Kilogramm feinen Zucker,
fügt frischen Kirschsaft hinzu, rührt ihn zu einer dicken Masse und behandelt diese dann wie Johannisbeerkonserve.

Wenn der Saft von Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren schon mit Zucker versetzt ist, um ihn aufzubewahren, und man will Konserven verfertigen, so verdünnt man ihn wieder mit etwas Wein oder Wasser. Allen Fruchtsaften setze man etwas Citronensäure zu.

385. Pfeffermünzkonserve.

Man pulverisirt 1 Kilogr. schönen weißen Raffinadzucker,
rührt ihn dann mit Wasser zu einer dicken Masse und läßt diese auf gelindem Kohlenfeuer heiß werden. Bei allen Konserven, welche nicht gekocht werden, muß die Masse, während man sie heiß macht, immer umgerührt werden; dann setzt man sie ab, gießt
6 Tropfen Pfefferminzöl
zu, rührt sie noch einige Male um, gießt sie dann aus und ritzt sie in längliche Stücke.

386. Exotische Konserven.

Man nimmt 1,5 Kilogramm gestoßenen Raffinadzucker,
60 Gramm Ingwer,
7 Gramm orientalischen Safran,
0,3 Gramm Moschus,
0,1 Gramm Ambra,
0,5 Gramm Gewürznelken,
0,5 Gramm Kubeben,
stößt Alles zu feinem Pulver, bringt dann
30 Gramm Marum
in ein Glas, gießt kochendes Wasser darüber, läßt 3 Stunden stehen, preßt dann durch ein Tuch und fügt dem ausgepreßten Wasser
0,2 Gramm Mastix in Tropfen (Mastixtinktur)
hinzu, womit man die oben angegebenen Theile zu einer dicken Masse verrührt und weiter verfährt, wie oben angegeben.

387. Diese Konserven reizen außerordentlich und sind allen nervenschwachen Personen zu widerrathen, noch mehr aber die Pastilles à la Richelieu, welche größtentheils in Frankreich verfertigt werden. Sie werden ebenso wie die erotischen Konserven gemacht, sind aber noch mit Kantharidenpulver versetzt und können die schlimmsten Nerven- und Entzündungszufälle verursachen.

388. Wohlriechende Konserven.

Man mischt 1 Kilogramm gestoßenen Zucker mit
10 Tropfen Resedageist,
10 Tropfen Tuberosengeist,
10 Tropfen Jasmingeist,
4 Tropfen Ambraessenz und
4 Tropfen Moschusessenz,
verrührt dann mit starkem Orangenblütenwasser und gießt aus.

389. Veilchenkonserve.

Man nimmt 1 Handvoll Veilchenblätter,
reinigt sie und thut sie in eine Büchse oder in einen Topf von Porzellan oder Steingut, schüttet ½ Kilogramm kochendes Wasser darüber, bindet sie fest zu und setzt sie die Nacht über an einen warmen Ort; den anderen Tag filtrirt man, gießt die Flüssigkeit auf
1 Kilogramm Raffinade
und verfährt dann wie gewöhnlich.

390. Alle diese Konserven werden, wie oben gezeigt, sowohl in Papierkapseln gegossen und geritzt, als auch zu runden Plätzchen auf Blechtafeln ausgetropft.

391. Konserve von vier Früchten.

Man nehme Johannesbeeren, Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren, von jeglicher Frucht 4 Loth, presse sie und seihe den Saft durch ein feines Sieb. Man dampfe diesen Saft zur Hälfte ab, koche 1½ Pfund Zucker zum Bruch, schäume ihn gut, nehme ihn vom Feuer und mische den Fruchtsaft darunter. Man lasse die Masse noch einmal aufwallen, rühre sie, bis der Zucker sich bläht, und gieße dann die Konserve nach bekannter Weise in Formen.

392. Aprikosenkonserve.

Man nehme halbreife Aprikosen, schäle und schneide sie in kleine Scheiben und lasse diese auf gelindem Feuer austrocknen. Auf jedes

Viertelpfund Frucht nehme man ein Pfund Zucker, koche ihn stark zur Feder, thue die Aprikosen hinein, rühre mit einem Löffel die Masse wohl durch einander und richte sie in kleinen platten Brödchen von runder Form an.

393. Pfirsichkonserve.

Wird wie die Aprikosenkonserve gemacht.

394. Punschkonserve.

Der Zucker wird halb mit Marasquin zu einer festen Masse angerührt, und wie die vorigen warm gemacht, ausgegossen und zerschnitten.

395. Erdbeerkonserve.

Ein halbes Pfund Wald- oder Busch-Erdbeeren durch ein Haarsieb gedrückt, ein kleines Glas weißen Wein dazu gegossen, mit Zucker angerührt, noch einige Tropfen Cochenille dazu gethan, auf dem Feuer warm gemacht und sodann wie bei den übrigen Konserven verfahren.

396. Himbeerkonserve.

Ein halbes Pfund frische Himbeeren werden durch ein Sieb gedrückt, das davon erhaltene Mark in ein Kasseroll gethan, und bei gelindem Feuer bis auf die Hälfte eingeröstet, dann $1^1/_4$ Pfund gestoßener Zucker dazu gethan und heiß werden gelassen, in eine Papierkapsel gegossen, und wie die vorhergehenden behandelt.

397. Grillirte Mandelkonserve.

Man nehme 1 Pfund süße Mandeln, enthäute und zerschneide sie in kleine Scheiben, thue sie auf Papier in einen heißen Ofen und lasse sie bräunlich backen, schütte sie in 6 Pfund zum Bruch gekochten Zucker und rühre sie fleißig durch. Wenn die Konserve anfängt sich zu verdichten, gieße man sie in Formen.

398. Berberisbeer-Konserve (épine vinette).

Man werfe 1 Pfund recht reife Berberisbeeren und 1 Loth gestoßenen Fenchel in eine silberne Kasserolle, gieße 1 Glas Wasser darauf und lasse die Masse drei oder vier Mal aufkochen, schütte sie dann in ein Sieb, presse den Saft durch und setze diesen wieder auf's Feuer, mische dann $1^1/_2$ Pfund zum Bruch gekochten Zucker dazu, lasse alles ein paar Mal aufwallen und gieße die Konserve in Kästchen.

399. Liqueurkonserven.

Man bemerke vor allen Dingen, daß bei Bereitung der Liqueur-Konserven die Mischung nicht kochen darf, weil die geistigen Theile dadurch verfliegen würden. Nach der Vorschrift, welche wir hier im nachstehenden Artikel Marasquinkonserve geben, kann man alle übrigen Liqueurkonserven anfertigen.

400. Marasquinkonserve.

Man nehme fein gestoßenen, durchgesiebten Zucker, vermische ihn in einem irdenen Gefäße mit Marasquingeist, daß er etwa die Konsistenz des Pastillenteiges erhalte. Diese Masse setze man in einer kleinen Pfanne auf Kohlen, lasse sie unter stetem Umrühren heiß werden, aber nicht kochen. Wenn die Masse recht flüssig ist, gieße man sie in blecherne Formen und lasse sie im Trockenstübchen auf Eisenplatten trocknen.

401. Harte geformte Konserven (Conserves dures au moule).

Diese Art Konserven macht man ganz nach Art der Konserven in Tafeln, nur mit dem Unterschiede, daß man den aus Zucker destillirten und aromatischen Wassern gemischten Teig backen läßt. Nur einmal lasse man die Mischung aufwallen und gieße sie dann in blecherne Konservenformen; doch kann man diese auf mancherlei Weise gestalten und die Konserven demnächst nach Art der Pastillen färben. —

Morsellen-Fabrikation.

402. Kaisermorsellen.

Man nimmt zur Bereitung auf

1 kg Zucker,

30 g feinen Zimmet,	15 g Cardamomen,
15 „ Nelken,	7 „ Ingwer,
10 „ Muskatblüthen,	4 „ Pfeffer,

schneidet diese Substanzen zu einem gröblichen Pulver und trennt von diesem den entstehenden ganz feinen Staub. Alsdann nimmt man

30 g abgeschälte süße Mandeln,
7 „ abgeschälte bittere Mandeln,
30 „ ausgeschälte Pistazien,
30 „ mit Zucker eingemachte Pomeranzenschalen,
30 „ mit Zucker eingemachten Citronat.

Diese Früchte werden ebenfalls fein geschnitten und einstweilen bei Seite gesetzt.

In einer verzinnten kupfernen Pfanne wird nun die vorgeschriebene Menge Zucker mit 250 g Wasser übergossen, und so lange gekocht, bis er fliegt, das heißt, wenn mit einem Spatel etwas herausgenommen und weggeschleudert wird, eine feine schillernde Haut entsteht, welche wegen ihrer Leichtigkeit langsam zu Boden fällt; es gehört etwas Uebung dazu, um den rechten Punkt zu treffen. Hat man den Zucker so weit gekocht, so rührt man die oben angegebenen Ingredienzen, welche vermindert oder vermehrt oder nach Belieben abgeändert werden können, ein, und das Ganze wird in Morsellenform ausgegossen.

Die Morsellenform besteht aus einem von Brettern zusammengesetzten langen Viereck, welches zweckmäßig aneinander gefügt ist, ehe man den Zucker eingießt, benetzt man diesen Apparat mit einem feuchten Schwamme, damit sich die Morsellen besser ablösen;[1] sind sie völlig erkaltet, so schneidet man sie in 2—3 cm breite Stückchen. Sie werden sehr glänzend und gleich dick, wenn man die Form recht klopft, so lange der Zucker noch weich ist.

Man kann die Morsellen auf die vielfältigste Weise abändern, je nachdem man viel oder wenig Ingredienzen zusetzt; die Hauptsache dabei ist, daß man den Zucker zur gehörigen Stärke kocht. Rührt man nur einfache Mittel und nur Gewürze in die Morsellen, so rechnet man

auf 24 Theile Zucker
4 „ Gewürze;

wie z. B. Ingwer, Zimmet, Nelken u. dergl.

403. Bereitung der magenstärkenden China-Morsellen.

Man kocht 400 g weißen Zucker
in 100 „ Wasser

bis zum Bruch und rührt dann schnell ein

100 g Chinapulver,
33 „ zerschnittene eingemachte Pomeranzenschaalen
und 12 „ Trisenath-Spezies (s. Nr. 406),

gießt aus und schneidet Morsellen daraus.

404. Bereitung der Citronen-Morsellen.

Man kocht 500 g weißen Zucker
und 133 „ Wasser

zum Bruch, rührt alsdann

33 g zerschnittene eingemachte Citronenschalen,
von 1 frischen Citrone das Gelbe (resp. zu 33 g),
1 g Citronenöl,
33 „ Citronensaft

ein und schneidet aus der Masse Morsellen. Die erhaltenen Morsellen sind durststillend, schmecken sehr angenehm und erquickend.

405. Bereitung der überzuckerten Ingwerwurzel (Ingwermorsellen).

Man kocht 500 g feinen weißen Zucker
mit 133 „ Wasser
zum Bruch, rührt dann

8 g gepulverten Zimmt,
4 „ gestoßene Muskatnuß,
3 „ gestoßene Gewürznelken,
2 „ gestoßene Muskatblüte,
24 „ Ingwerpulver

und schneidet aus der Masse Morsellen.

406. Bereitung der Morsellen-Spezies (Trisenith-Spezies).

Man zerstößt zu gröblichem Pulver

40 g Zimmt,
50 „ Ingwerwurzel,
50 „ Gewürznelken,
8 „ Galganthwurzel,
8 „ Muskatblüte,
8 „ Muskatnuß,

mischt und siebt das feine Pulver davon ab. Diese Spezies werden in wohl zu verstopfenden Gläsern aufbewahrt.

407. Bereitung der Pfefferminz-Morsellen.

Man kocht 400 g feinen weißen Zucker
mit 100 „ Pfefferminzwasser
zum Bruch, rührt dann

33 g fein gepulvertes Pfefferminzkraut,
8 „ Trisenath-Spezies.
24 „ geschälte und länglich geschnittene süße Mandeln
und 4 „ Pfefferminzöl

ein und formt aus der Masse Morsellen.

408. Bereitung der Trisenath-Morsellen (Magen-Morsellen).

Man kocht 500 g weißen Zucker
mit 133 „ bestem Rosenwasser

zum Bruch, rührt dann

33 g eingemachte und zerschnittene Pomeranzenschalen,
33 „ zerschnittene Citronenschalen,
33 „ zerschnittenen Citronat,
50 „ geschälte süße Mandeln,
50 „ Trisenath-Spezies

ein und schneidet aus der Masse Morsellen.

409. Bereitung der Wurm-Morsellen.

Man kocht 166 g feinen weißen Zucker
mit 66 „ Rosenwasser
zum Bruch, rührt dann 16 „ gepulverten Wurmsamen,
16 „ gepulvertes Korallenmoos,
8 „ gepulverten Zimmt,
12 „ mineralischen Mohr,
2 „ gepulvertes Jalappenharz

ein und formt aus der Masse Morsellen.

410. Limonaden-Morsellen.

Man kocht 250 g feuchten Zucker

zur Morsellenkonsistenz, nimmt vom Feuer und mischt hinzu

4 g Citronensäure
6 „ Citronenölzucker
3 „ Pommeranzblütenölzucker,

rührt bis zum Absterben der Masse, gießt in die Form und schneidet während des Erkaltens.

411. Oelzucker.

Auf je 2 g feuchten Puderzuckers
nimmt man 1 Tropfen ätherisches Oel

und verreibt beides gut mit einander.

412. Chokoladen-Morselle.

250 g Zucker

geläutert und zum Flug gekocht, vom Feuer genommen und 2 Minuten stehen gelassen, dann 250 g geriebene Chokolade untergerührt, ausgegossen, und damit wie bei den obigen verfahren.

413. Weiße Morselle.

500 g Raffinade
werden mit einigen Tropfen Eiweiß

geläutert, zum Flug gekocht und tablirt, dann

2 g mit Zucker gestoßene Vanille

untergerührt, ausgegossen und geschnitten.

414. Rothe Morselle.

1 kg Zucker

geläutert und wenn er bis zum kleinen Flug ist, mit Cochenille roth gefärbt und noch bis zum trocknen Flug gekocht, abgenommen und tablirt, 6 bis 8 Tropfen Citronenöl dazu gethan, ausgegossen und geschnitten.

415. Pasten und Pastillen.

Zum Anfertigen der Pastillen gebraucht man mehrere Geräthschaften: 1. eine kleine kupferne Kasserolle, welche eng und tief, mit spitzem Schnabel und ziemlich bequemen Stiel versehen sein muß; 2. einen etwa armlangen, vier Finger dicken Stock, welchen wir Rührholz nennen wollen; 3. ein fingerdickes, zwei Finger langes, spitz zulaufendes rundes Stäbchen, dessen Spitze in den Schnabel der Kasserolle hineinpaßt; dies Stäbchen nennen wir Tropfholz; endlich 6 bis 8 Blechplatten von der Größe eines Papierbogens.

416. Feine Pastillen. Weiße Orangenblüten-Pastillen.

Man siebe 500 oder 1000 g pulverisirten besten Zucker durch ein seidenes Sieb auf einen großen Bogen Papier, werfe 4 bis 6 Löffel voll davon in die oben beschriebene Kasserolle, gieße etwas Orangenblütenwasser darüber, und rühre mit dem Rührholze die Mischung um, welche fließend, doch nicht zu dünn sein darf. — Sollte sie letzteres sein, so thue man noch etwas Zucker hinzu. Nun setze man die Kasserolle auf Kohlen und rühre fortwährend, bis der Zucker anfängt zu kochen, dann setze man das Gefäß ab, schütte noch 2 Löffel voll Zucker hinzu und rühre denselben mit dem Rührholze ein. Jetzt fasse man die Kasserolle mit der linken Hand, halte sie in schräger Richtung über eine Blechpatte, daß der Zucker bis an die Spitze des Schnabels heranfließt, mit der rechten Hand nehme man das Tropfholz, klopfe damit auf den Schnabel des Gefäßes, daß die Masse aus demselben tropfenweise auf die Platte falle. Dies Verfahren wird in der Beschreibung dem, der es nie gesehen, etwas schwierig erscheinen, doch einige Uebung wird den Künstler bald in den Stand setzen, es mit Leichtigkeit nachzumachen. — Wenn die Blechplatte vollgetropft ist, setze man die Kasserolle auf Kohlen, nachdem man Zucker und Orangenblüthenwasser zugethan hat, und verfahre weiter nach Vorschrift.

417. Rothe Pastillen (à la rose).

Um rothe Pastillen zu machen, nehme man etwas Saflor und ein Stückchen gebrannten Alaun, koche beides zusammen so lange im Wasser, bis dies die Farbe des Saflors angenommen hat, und filtrire oder seihe dann dies Decoct durch ein starkes Leinen. Nun schütte man 5 bis 6 Löffel voll Zucker in die Schnabel-Kasserole, löse ihn mit dem gefärbten Wasser auf, rühre mit dem Rührholz die Mischung um, setze die Kasserolle auf Kohlen, fahre fort zu rühren, bis die Masse kocht, setze sie dann ab, mische noch 2 Löffel Zucker hinzu, parfümire sie mit einigen Tropfen Rosenessenz und verfahre weiter, wie oben gezeigt.

418. Blaue Veilchen-Pastillen.

Man nehme Veilchensaft und Wasser zu gleichen Theilen, löse damit den Zucker auf und verfahre weiter, wie oben gelehrt. — Mit einigen Tropfen Veilchenöl kann man allenfalls diese Pastillen parfümiren, doch ist dies nicht unumgänglich nöthig, weil der beigemischte Saft ihnen bereits den Veilchengeruch gibt.

419. Gelbe Pastillen.

Ganz auf dieselbe Weise macht man die gelben Pastillen, löset aber den Zucker in einem Saffran-Decoct auf und parfümirt die Masse nach Belieben mit ein paar Tropfen Cederessenz oder Bergamottessenz.

420. Ordinaire Pastillen.

Um diese ordinairen Pastillen herzustellen, nehme man auf 60 g Zucker 125 g Kraftmehl, lasse alles Wohlriechende weg und verfahre wie gewöhnlich. Man hüte sich, die Masse zu lange auf dem Feuer zu lassen, weil dann die Pastillen klebrig werden.

421. Citronen-Plätzchen.

Man nimmt die bei der Citronen-Conserve beschriebene Masse, und gießt hiervon die Plätzchen in der Größe eines Fünfzigpfennigstücks.

422. Punsch-Plätzchen.

Der Zucker wird mit gleichen Theilen von Rum und Citronensaft etwas dünner als die übrigen Massen angerührt, daß man sie nicht so heiß zu machen braucht, weil sonst der Rum verfliegen würde; sie werden eben so groß als die Citronen-Plätzchen gegossen.

423. Ananas-Plätzchen.

Diese gießt man von der bei Ananas-Conserve beschriebenen Masse so groß wie die vorigen.

424. Marasquin-Plätzchen

werden von der Marasquin-Conserve-Masse verfertigt. Diese darf nicht zu dick angerührt werden.

425. Rosen-Plätzchen.

500 g Raffinadzucker wird gestoßen, durch ein Drahtsieb gesiebt und mit Wasser zu einer festen Masse angerührt, welche man mit Cochenille rot färbt und 2 Tropfen Rosenöl dazu thut. Uebrigens wird wie bei den vorigen verfahren.

426. Veilchen-Plätzchen.

500 g Zucker wird mit Wasser fest angerührt. Zwei Eßlöffel Veilchensaft und eine Messerspitze blauer Carmin, mit einigen Tropfen Wasser aufgelöst, wird dazu gethan und wie die vorigen warm gemacht und gegossen.

427. Vanillen-Plätzchen.

Ein Quentchen Vanille wird mit klarem Zucker in einem messingnen Mörser fein gestoßen und zu 500 g gestoßenem Zucker gethan, dieser mit Wasser angerührt, mit Cochenille roth gefärbt, warm gemacht und die Plätzchen gegossen.

428. Doppelfarbige Plätzchen.

Hierzu ist eine Pfanne nothwendig, die in der Mitte eine Scheidewand von Blech hat und sie in zwei Hälften abtheilt, welche vorn an der Spitze der Schneppe sich wieder vereinigen. Man thut in die eine Abtheilung Rosen- und in die andere Punsch-Conserven-Masse; beide Massen müssen jedoch von ganz gleicher Dicke angerührt und zu jeder Masse ein besonderes Hölzchen genommen werden, womit man umrühren kann. Dann werden sie warm gemacht und wie die andern Plätzchen behandelt.

429. Erotische oder galante Plätzchen.

45 g gestoßener Ingwer,
$7\frac{1}{2}$ „ Saffran,
25 ctg Moschus,
12 „ Ambra,

4 g gestoßene Nelken,
4 „ gestoßene Cubeben
und 36 ctg Mastix
in Tropfen werden zu 1 kg gestoßenen Zucker
gethan, dann 30 g gestoßenes Marum
in $1/_8$ l kochendes Wasser
gethan und 3 Stunden stehen gelassen, durch ein Tuch gedrückt, der Zucker und die übrigen Ingredienzien damit angerührt, und noch etwas Wasser dazu gethan, bis es die gehörige Dicke erhält. Man bringt die Masse in die Pfanne, und gießt sie wie die übrigen Plätzchen.

430. Kalte Pfeffermünz=Plätzchen.

30 g Tragant
werden in ein Glas gethan, $1/_8$ l Wasser
darüber gegossen und 12 Stunden weichen gelassen, dann durch ein Tuch gepreßt und in einem steinernen Mörser mit
1 kg Zucker
und 4 g Pfefferminzöl
zu einer derben Masse angerieben, dann auf eine Marmorplatte gethan, die man vorher mit Zucker bestäubt, dann mit dem Rollholz $1/_4$ Zoll dick ausgetrieben und mit einem Ausstecher in der Größe eines Fünfzigpfennigstücks ausgestochen. Hierbei hat man darauf zu sehen, daß das Pfefferminzöl nicht verfälscht ist.

431. Kalte Marasquin=Plätzchen.

$22^1/_2$ g Gummi=Tragant
werden mit Wasser 12 Stunden eingeweicht, durch ein Tuch gepreßt und in den Reibestein gethan. Man schüttet
1 kg fein gestoßenen Raffinatzucker
dazu, reibt es durch einander und gießt so viel Marasquin dazu, daß eine zarte Masse daraus wird.

Eine Marmorplatte wird nun mit Zucker bestreut, die Masse darauf gethan, mit dem Rollholz $1/_4$ Zoll stark ausgetrieben und wie Pfefferminzplätzchen ausgestochen und getrocknet.

Statt des Marasquins kann man auch andern Liqueur oder Punschessenz nehmen.

Diese Plätzchen sind stärker und wohlschmeckender, als die auf dem Feuer bereiteten, weil sich der Geist hier nicht verflüchtigt.

432. Rocksdrops

sind kleine, aus bis zum Bruche eingekochten, mit Saftfarben gefärbtem Zucker bestehende Stückchen der verschiedensten Form, meistens Nachbildungen von Blumen, Thieren, Werkzeugen und dergl. Zu ihrer Herstellung dient ein kleines Walzwerk. Die Walzen, meistens aus Bronze, stehen mit einander in Zahneingriff und enthalten die Muster je zur Hälfte und genau mit einander correspondirend. Der Antrieb erfolgt durch die Handkurbel von dem Arbeiter, der aus dem gekochten Zucker flache Stücke bildet und sie über das Zuführungsblech gegen die Walzen schiebt. Diese ergreifen von der zähen Masse nur so viel, als die Hohlräume der Muster zulassen. Die Drops, die auf diese Weise gebildet werden, hängen, nachdem sie die Walzen passirt haben, noch durch feine Blättchen zusammen, was ihr Abliefern von den Walzen erleichtert, indem sich durch diesen Zusammenhang die Drops viel leichter über das Abstreifblech hinschieben. Ist die Masse mehr erstarrt, so werden die feinen Blättchen durch Rütteln in Gefäßen abgebrochen und abgesondert.

433. Kleine Kügelchen, ei- oder ellipsenförmige Canditen,

formt man ebenfalls mit solchen Walzen. Natürlich zeigen die auf solche Weise fabricirten Kugeldrops immer einen in der Mitte herumlaufenden Grad, der nur bei jenen, die nachher dragirt werden, mehr oder weniger verschwindet.

434. Dragées.

Unter dieser Bezeichnung versteht man verschiedene rundliche Samenkörner, Bonbons &c., die mit einer glatten Hülle von Zucker umgeben sind. Der Vorgang hierbei, das Dragiren, ist folgender. Die zu dragirenden Körner kommen in einen kupfernen Kessel, in welchem sie, während der flüssige Zucker löffelweise zugesetzt wird, durch die Hände des Arbeiters fortwährend durchgemengt werden. Damit das Dragiren gut vor sich geht, die einzelnen Körner nicht aneinander kleben, muß der Kessel immerwährend warm gehalten werden. Die Manipulation wird so lange fortgesetzt, bis sich an allen Körnern eine genügende Zuckerhülle gebildet hat. Falls die zu dragirenden Gegenstände in ihrer Farbe nicht unmittelbar zum Dragiren geeignet sind, werden sie vorher mit einer Gummilösung überzogen (was ebenfalls mittelst Durchmengen im Kupferkessel geschieht), und durch Zusatz von Stärkemehl mit einer

dünnen weißen Hülle umkleidet. In größeren Canditenfabriken benützt man zum Dragiren Dragéemaschinen, die selbstständig arbeiten.

Butter.

435. Die Fabrikation der Kunstbutter.

Der aus den Schlachthäusern frisch bezogene Talg wird in eigens hierzu eingerichteten Wagen in Eis gut eingelegt zur Fabrik geführt. Hier trennt man die fleischigen, blutigen und unreinen Stücke vorsichtig von den vollkommenen rein weißen und benutzt nur die letzteren zur Darstellung von Kunstbutter. Der vollkommen rein weiße, frische Talg führt den Namen Nierenfett; ein Ochse liefert ungefähr 28 kg Nierenfett. Dasselbe wird geschmolzen und durch Leinwandbeutel colirt, um es von dem etwa noch anhängenden Faser- und Fleischtheilen vollkommen zu befreien. Das colirte Fett wird nun erkalten gelassen, wobei der schwerlöslichste und schwerschmelzbarste Bestandtheil des Talges, nämlich das Tristearin zuerst ausgeschieden wird, das ist zwischen 50—60° C. Die leichter schmelzbaren Bestandtheile des Talges, also jene, welche bei der genannten Temperatur nicht erstarren, das Trioleïn mit noch kleinen Mengen Tristearin und Tripalmitin, werden abgegossen. Aus 28 kg Nierenfett erhält man beiläufig 16,5 kg des Gemenges der letzteren Fette; sie führen den Namen Oleo-Margarin; man läßt sie in noch flüssigem Zustande durch hölzerne Rinnen laufen, durch welche gleichzeitig Wasser in entgegengesetzter Richtung fließt. Dadurch wird das Oleo-Margarin gewaschen und stockt zu einer gelblichen butterartigen Masse. Letztere wird schließlich mit Milch (ohne oder mit Salzzusatz) innig verarbeitet — verbuttert, wie es heißt — und liefert ungefähr 18 kg der sogenannten Kunstbutter, die gewöhnlich in ovalen Stücken von $1/2$ kg Gewicht in den Handel gebracht werden.

Diese so gewonnene Kunstbutter hat ein blaßgelbes vollkommen homogenes Aussehen, schmeckt nicht im mindesten talgig oder unangenehm und zergeht im Munde gerade so wie echte Butter. Sie unterscheidet sich von letzterer durch den Mangel des die echte Butter charakterisirenden Geschmackes, durch einen niedrigeren Schmelzpunkt, durch einen geringeren Wassergehalt und durch eine geringere Menge von in Aether unlöslicher kasiger Materie.

Ein Ochse liefert c

Durch vorsichtiges Trennen de

erhäl

A.
ca. 28 kg sog. Nierenfett;
dieses geschmolzen und gepreßt giebt:

C.
ca. 16,5 kg sogenanntes
Oleo-Margarin.
Mit Wasser gewaschen u.
unter Zusatz von Milch
verarbeitet, giebt:

D.
ca. 8,5 kg sog. Neutral-Stearin.
Schmelzpunkt 54° C.
giebt mit E zusammen

F.
ca. 3 kg Abfälle
mit F¹ vereinigt.

G.
ca. 50 kg Talg. Schmelzpunkt 45,5° C.
mit Wasser und Kalk unter 10 Atm. Druck
gespalten und mit Schwefelsäure gewaschen,
giebt:

H.
ca. 47,5 Fettsäuren;
diese kalt gepreßt geben:

K.
ca. 32,5 kg Fettsäuren:
diese warm gepreßt geben:

M.
ca. 13 kg
Stearinsäure.

N.
ca. 18,5 kg sogenannten
Retourgang.

N und O vereinigt und
gemischt, ergeben noc

M¹
ca. 10 kg Stearinsäure.

C¹.
ca. 18 kg Butter
in den Handel gebracht
als Sparbutter oder
Kunstbutter.

M + M¹.
ca. 24 kg Stearinsäure
in den Handel gebracht
als: Stearinsäure,
„ Millykerzen unvermischt,
„ Stellakerzen mit Paraffin gemischt.

[Zu Seite 121.]

...circa 83 kg Rohtalg.

...e fleischigen und unreinen Stücke
... man:

B.
ca. 55 kg Rohtalg;
derselbe wird gebleicht, indem man ihn mit Dampf unter
Zusatz von Schwefelsäure schmilzt und giebt:

E.
ca. 41,5 kg Talg.
Schmelzpunkt 45° C.
giebt mit D zusammen

F¹.
ca. 13,5 kg Abfälle mit
F. vereinigt und
zur Entfernung des Wassers
gepreßt, giebt:

I.
ca. 15 kg Glycerin, von
5° B. in Vacuum einge-
dampft liefert es:

L.
ca. 15 kg flüssige Fettsäuren;
...iese filtrirt u. krystallisirt geben:

O.
ca. 4 kg.
feste Fettsäure.

P.
ca. 11 kg
Oleïnsäure.

...mit H
...:

P¹
...12,5 kg Oleïnsäure.

I¹.
ca. 2,5 kg Roh-Gly-
cerin von 30° B.;
dieses filtrirt und
destillirt giebt:

P + P¹.
ca. 23,5 kg Oleïnsäure
in den Handel gebracht:
als Oleïnsäure,
„ Oleïnseife (Natronseife),
„ Schmierseife (Kaliseife).

I².
ca. 2,5 kg reines
Glycerin in den
Handel gebracht
als: raffinirtes Glycerin,
„ destillirtes Glycerin,
„ Glycerinseife,
„ „ toilette article,
„ Walzenmasse.

F + F¹.
trockene
Abfälle als
Dünger ver-
wandt.

436. Die Marine-Butter oder das Oleo-Margarin.

Die bei der Kunstbutterfabrikation erhaltene Masse, welche dort erst mit Milch zu Butter fertig gemacht wird, ist außerordentlich geeignet, als Proviantirungsmittel zu dienen. Es ist völlig neutral und enthält keine Fermente, ist daher weder dem Sauerwerden, noch der Gährung resp. Schimmelbildung ausgesetzt. Obwohl dieses Fett keineswegs Buttergeschmack besitzt, so ist es doch zum Kochen, Braten und Backen vorzüglich qualificirt. Es wird in Blechbüchsen gefüllt, die mehrere Stunden im Wasserbecken erhitzt und dann verlöthet werden.

Ausbeute und Nebenprodukte ersieht man aus nebenstehender Tabelle.

438. Das Aromatisiren der Butter.

Der eigenthümliche Geruch, welchen frische Maibutter entwickelt, erinnert an neugemähtes Heu oder Wiesenduft. Derselbe Stoff, welcher frisches Heu, und in noch höherem Grade den grünen Klee würzt, ist am concentrirtesten in den Tonkabohnen enthalten, in welchen er in kampferartigen Krystallen abgelagert erscheint. Man benutzt daher diese zur Gewinnung des Parfüms und zieht 1 Theil der zerkleinerten Samen mit 5 Theilen Weingeist aus, filtrirt die Lösung und thut von derselben der schmelzenden Butter zu, damit der Alkohol wieder verdampfe.

439. Das Färben der Butter.

Man benutzt in verschiedenen Gegenden Safran, Ringelblumen, auch rothe Rüben zum Färben der Butter.

440. Kunst- und Naturbutter wird aber auch mit dem Farbstoff der Kurkumawurzel gefärbt. Man zieht zu dem Zweck die gepulverte Kurkuma mit Weingeist aus (1:5) und destillirt von dem erhaltenen Filtrate den größten Theil des Weingeistes wieder ab. Der Extrakt, welcher zurückbleibt, wird zum Färben benutzt.

441. Einen noch viel schöneren Farbstoff liefert der Orleans, ein Mus, welches aus den Samenkapseln des Orleansbaumes gewonnen wird.

442. Orleansextrakt.

Man zieht gereinigten Orleans hintereinander mit 90 % und mit 60 % Weingeist aus, destillirt den größten Theil des Weingeistes wieder ab und hebt den als Extrakt bleibenden Rückstand sorgfältig auf.

443. Butterfarbe.

Von diesem Extrakt werden 10 Theile mit 100 Theilen Olivenöl digerirt, filtrirt, mit einer Spur Alkohol versetzt und in erwärmten, gut verschlossenen Flaschen, vor Licht geschützt, aufbewahrt. Als neues Färbemittel für Butter und Käse wird unter dem Namen

444. Anato,

eine Farbe in den Handel gebracht, die folgendermaßen dargestellt wird:

100 g bester Orleans,
50 „ reine Aetzkalilauge,
10 „ Borax,
1000 „ Wasser,
50 „ Kurkumaextrakt

werden mit einander in Behandlung gebracht, filtrirt und auf irdene Krüge gefüllt.

445. Butterfarbe aus Paris

bestand aus einem mit Orleans gefärbten Fette und 40% Chromgelb (giftig!).

446. Butterpulver.

Unter diesem Namen kommen verschiedene Arten in den Handel, die sämmtlich aus

doppelt kohlensaurem Natron,

welches entweder mit Orleans oder Kurkuma gefärbt ist, bestehen.

447. Butterkonservirungsteig aus Spaa.

52 Thl. Kochsalz,
23 „ Salpeter,
25 „ Zuckersyrup.

448. Butterine

ist eine neue Art Kunstbutter, welche vorzugsweise in Nord-Amerika dargestellt wird, deren Bereitungsweise jedoch im Einzelnen von der oben beschriebenen, wie sie in Liesing bei Wien gehandhabt wird, abweicht. Viktor Lang beschreibt dasselbe (Fabrikation der Kunstbutter rc.) folgendermaßen:

Das gereinigte und mit Wasser gewaschene Fett (Rindstalg) wird auf einer gewöhnlichen Fleischhack-Maschine fein zerkleinert und zum Zwecke der vollständigeren Zerreißung des Zellgewebes nach dem Zerhacken in einen Cylinder gebracht, der an seinem vorderen Ende mit einer feinlöcherigen Siebplatte versehen ist, durch welche das Fett gepreßt wird und sodann einen gleichmäßigen Brei bildet. — Dieser Brei

wird in mit Dampfröhren versehene Bottiche gebracht, Wasser zugegossen und dieses bis nahezu zum Sieden erwärmt. Nach dem Absitzen des Zellgewebes wird das obenauf schwimmende Fett, welches etwa 90 Procent von der ursprünglich angewendeten Talgmasse ausmacht, abgeschöpft und zum Erstarren gebracht. Man wendet aber zu dem nachfolgenden Pressen nicht große Stücke des Fettes an, sondern formt durch Ausdrücken mittelst verzinnter Blechmodel aus demselben Stücke von 20 cm Länge, 10 cm Breite und 5—7 cm Dicke.

Die so erhaltenen kleinen ziegelförmigen Stücke von gereinigtem Fett werden in Preßtücher eingeschlagen, wobei man aus mehreren der Ziegel ein Packet bildet und in einer sog. Kniehebelpresse aufschichtet, wobei man die Vorsicht gebraucht, zwischen jede Schichte von Packeten eine Eisenplatte zu legen, damit der Druck gleichförmig werde. Das Auspressen geschieht unter allmälig gesteigertem Druck, der aber beiweitem nicht jene Höhe erreicht als jener, welchen hydraulische Pressen auszuüben im Stande sind.

Das abfließende Oleo-Margarin wird zur Kunstbutter-Fabrikation verwendet, indeß der aus Stearin und Palmitin bestehende Rückstand in den Preßtüchern an Stearinkerzen-Fabriken abgegeben wird. — Die Preßtücher werden nach zweimaligem Gebrauch in heißes Wasser getaucht, sowohl um das ihnen noch anhängende Fett zu gewinnen, als auch um das Fett, welches sie noch zurückhalten, vor dem Ranzigwerden zu schützen. — Das abgepreßte Oleo-Margarin wird mit lauem Wasser im flüssigen Zustande gewaschen und dann verbuttert.

Man verwendet auf je 100 Kilogramm Oleo-Margarin 20 Liter sauerer Milch, welche von dem Käsestoff durch Filtriren getrennt worden ist. Das Buttern, welches durch 1—1½ Stunde fortgesetzt wird, liefert die rahmartige Flüssigkeit, welche man in mit Eis gefüllte Kübel entleert, in denen sich die Butter ausscheidet.

Diese wird auf einen großen, mit Randleisten versehenen Tisch gebracht, daselbst mit der zuzusetzenden Salz- und Farbstoffmenge (man nimmt Orleans zum Färben) versetzt, mit einer canellirten Steinwalze durchgearbeitet und in Stücke geformt.

449. Krebsbutter.

Man kocht Krebse in Wasser und sehr wenig Salz, nimmt das Fleisch heraus und verreibt die rothen Schalen sehr fein mit der Hälfte frischer Butter, schmort etwa eine Stunde lang im Wasserbade,

gießt kochendes Wasser darüber und schüttet durch ein Sieb; man gießt nochmals ein wenig Wasser auf die Schalen, kocht nochmals auf und siebt nochmals durch. Sodann läßt man die fetthaltige wässerige Flüssigkeit erkalten, hebt die Butter davon ab, schmelzt sie bei gelinder Wärme zusammen und füllt sie in Büchsen oder Gläser, die sehr gut verschlossen werden müssen.

Cacao und Chokolade.

450. Der in der ehemaligen spanischen Besitzung Columbia, jetzt Ecuador, Guayaquil, Magdalena, Venezuela, Caracas, dann auf Martinique, Trinidad, Domingo, St. Lucia, in Brasilien und in den mexikanischen Provinzen Tabasco und Oaxaca wachsende Cacaobaum trägt bis 130 bis 135 Millimeter lange, bis 66 Millimeter breite fleischige Früchte, welche zahlreiche Samen, meist horizontal in fünf Längsreihen angeordnet in dem Fruchtfleisch eingebettet, enthalten. Die reifen Samen sind eiförmig, häufig auf einer oder auf beiden Seiten platt gedrückt, 23 bis 26 Millimeter lang, 6 bis 10 Millimeter breit. Sie besitzen eine dünne, papierartige generote Schale von hellbrauner bis grauer Farbe, welche bei einigen Cacaosorten sich leicht vom Kern trennt, leicht zerbrechlich ist, bei anderen fest auf demselben haftet und zähe ist. Die Schale umschließt eine sehr zarte, farblose Samenhaut und zwei ölig-fleischige braungefärbte Samenlappen, welche an der gegenseitigen Berührungsfläche sehr unregelmäßig gebuchtet sind. In diesen Einbuchtungen findet man die innere Samenhaut eingedrungen, in Folge dessen die Samenlappen bei einem Druck in kleine eckige Stücke zerfallen. Der Geschmack der Cacaobohnen ist ölig, schwach aromatisch, mehr oder weniger bitter.

Die beste Sorte ist der von Guatemala stammende Sokonusko Cacao, der jedoch nur selten im Handel vorkommt; dann der Caracas-Cacao, große eiförmige, sehr fette Bohnen mit zimmtbrauner, locker sitzender, bestäubter Schale, auf der sich kleine Glimmerblättchen erkennen lassen. Guayaquil, etwas kleinere, plattgedrückte Bohnen mit graubrauner, fest haftender, bestäubter Schale. Domingo, kleine, modrig riechende, mit viel Schmutz gemischte Bohnen von aschgrauer Farbe. Bahia, kleine, flache, nicht bestäubte Bohnen mit lebhaft röthlicher Schale, violett gefärbtem Kern, von sehr bitterem Geschmacke.

Zur Zeit der Ernte, die meist zwei bis dreimal im Jahre vorgenommen wird, trennt man die Samen der Früchte, die Cacaobohnen, von der fleischigen Hülle, breitet sie am Tage auf sandigem Boden aus und schaufelt sie über Nacht auf Haufen oder in Gruben. Dabei tritt eine Art Gährung ein, durch welche die Bohnen ihre Keimfähigkeit verlieren, an Farbe braun werden, an Geschmack jedoch bedeutend gewinnen. Diese behandelten Bohnen werden als gerottete bezeichnet; nach dem völligen Trocknen sind sie zum Versand fertig, wobei man wie mit Getreide verfährt und sie ohne Verpackung in dem unteren Schiffsraume aufhäuft.

Die größte Menge Cacao wird in Form von Chokolade konsumirt.

Die Verarbeitung des Cacaos zu Cacaomasse und zu Chokolade ist Gegenstand einer eigenen Industrie geworden.

Die Aufgabe, welche dem Fabrikanten zur Erzeugung einer allen Ansprüchen genügenden Cacaomasse gestellt ist, liegt darin, die sorgfältig ausgelesenen, gesunden Bohnen ihres Wassergehaltes zu berauben, die Schalen und Häutchen zu entfernen, und den Kern so fein zu zerreiben, daß sich die Masse beim Kochen mit Wasser ohne irgend welchen Bodensatz zurückzulassen, darin vertheilt und schwelend erhält. Zur Erreichung dieses Zieles sind die folgenden vier Arbeiten nothwendig: 1) theils durch Sieben, theils durch Auslesen mit der Hand werden alle unter die rohen Bohnen gemischten fremden Körner, als Staub, Sand und Steine, Fasern, anhaftende Reste der Fruchtwandungen, Samenkörner anderer Pflanzen entfernt, ebenso auch alle zerbrochenen, unreifen, durch Insekten oder Schimmel beschädigten Bohnen, welche letzteren einer besonderen Behandlung unterliegen und zur Anfertigung der billigsten Sorten von Chokoladen Verwendung finden; 2) die reinen Bohnen werden bei einer + 100° C. nicht übersteigenden Temperatur geröstet; 3) dann entschält und 4) in Apparate gebracht, deren auf einander reibende Flächen die nothwendige feine Zertheilung allmälig bewirken.

451. Das Rösten. Zum Rösten der Cacaobohnen verwendet man Trommeln aus starkem Eisenblech, in der Form der zum Brennen des Kaffees dienenden ähnlich, von verschiedener Größe der Konstruktion. Die sichersten und gleichmäßigsten Resultate erzielt man mit einer Trommel, welche durch eine Beschickung mit 200 kg Bohnen ungefähr bis zu $^2/_3$ gefüllt wird. Den Mittelpunkt der Trommel nimmt eine

eiserne Achse ein, deren Enden die Mauerung des Brennofens durchschneiden; an dem einen Ende ist eine Rädervorrichtung befestigt, welche durch die bewegende Kraft getrieben, den regelmäßigen Umschwung der Trommel herbeiführt. An der inneren Wandung der Trommel befinden sich vier bis zur Hälfte des Radius vorspringende Messer, welche das stete Vermengen der zu röstenden Bohnen bewirken; durch eine Längsspalte, die mit einem in Falzen gleitenden Schieber versehen ist, werden die Bohnen eingeschüttet. Man feuert mit Buchen- oder Tannenholz und giebt so lange eine kräftige Flamme, bis der Wasserdampf durch in dem Schieber befindliche Oeffnungen mit Geräusch auszuströmen beginnt, mäßigt sodann das Feuer und fährt mit glühendem Erhitzen fort, bis die Dampfentwickelung nur noch unbedeutend ist; nach 1 bis $1^1/_2$ Stunden kann die Trommel entleert und mit frischen Bohnen beschickt werden. Der Cacao darf nicht so stark geröstet werden, wie dies für den Kaffee gebräuchlich ist, er darf nicht brennzlich riechen, sondern muß ein eigenthümliches, angenehmes Aroma besitzen, welches zu seiner Schmackhaftigkeit beiträgt. Die Schale muß locker auf dem Kerne sitzen und kleine Risse zeigen, der Kern muß weit heller und leichter zerbrechlich sein, als dies bei der rohen Bohne der Fall.

452. **Das Schroten und Entschälen.** Um den gerösteten Cacao von der Schale und Samenhaut zu befreien, wird er auf eine gewöhnliche Mühle gebracht, oder auf eine Walzenmaschine, welche den Bohnen einen leichten Druck giebt, so daß sie in mehrere Theile zerspringen und dabei sich in Kern und Schale sondern. Die Entfernung der beiden Steine muß daher nach der Größe der Bohnen genau geregelt werden, so daß möglichst wenig klarer Bruch entsteht, das sich nur schwierig von Schalen rein absondern läßt. Ein unter der Mühle angebrachter Windfeger führt die Schalen und Häutchen fort; auch durch Werfen des geschrotenen Cacao mit der Schaufel kann man bei einiger Hebung eine vollständige Trennung herbeiführen.

453. **Das Vermahlen und Feinwalzen.** Der geröstete und von seiner Schale befreite Kern der Cacaobohne wird zunächst durch ein Walzwerk mit zwei Granitwalzen in ein grobes Pulver verwandelt und gelangt hierauf in eiserne blank polirte Kessel mit ringförmig vertieftem Boden, die durch Wasserdampf bis zum Schmelzpunkt des Cacaofettes erhitzt sind. Der Dampf tritt in einen eisernen, den Kessel umschließen-

den Mantel, in dessen Boden ein Abflußrohr für das kondensirte Wasser mündet. In jedem Kessel bewegen sich zwei eiserne 50 bis 75 kg schwere, kegelförmige Läufer, deren untere konvexe Fläche genau der Konkavität des Kesselbodens entspricht. Diese Läufer haben eine doppelte Bewegung, sie drehen sich um ihre eigene Achse und beschreiten gleichzeitig eine Kreisbahn um die Hauptachse des Kessels. Diese Kessel liefern den Cacao als flüssige, bereits ziemlich fein gemahlene Masse, welche nunmehr auf den Feinwalzmaschinen fertig gemacht wird.

Wie oben erwähnt wurde, besteht der Cacao beinahe zur Hälfte aus einem eigenthümlichen Fette, der Cacaobutter, welches unzweifelhaft viel zum Wohlgeschmack desselben beiträgt; in der Regel besitzen auch die geschätztesten Cacaosorten den bedeutendsten Fettgehalt. Bei dem regelmäßigen täglichen Genusse von Cacao ist es indessen nicht selten der Fall, daß er eben in Folge dieses beträchtlichen Fettgehaltes Störungen in der Verdauung hervorruft; vielen Personen wird der Genuß des Cacaos nach kurzer Zeit zuwider. Zur Beseitigung dieses Uebelstandes entzieht man der feingeriebenen Cacaomasse durch einen Auspreßer zwischen leinenen Tüchern einen Theil des Fettes; gewöhnlich preßt man von 100 Theilen Masse 25 bis 27 Theile Cacaobutter ab und erhält so ein Produkt, welches alle Vorzüge des Cacaos besitzt, ohne irgend welche Beschwerden bei dem täglichen Genusse zu veranlassen.

Dieser von einem Theile seines Fettes befreite Cacao, das Cacaopulver oder Cacaoigna, findet eine stets sich steigernde günstige Aufnahme und bildet ein gesünderes und angenehmeres Getränk als der Kaffee, besonders für die erste Morgenmahlzeit.

454. Zur Fabrikation der Chokolade dienen hauptsächlich drei Maschinen: der Mischkessel, die Walze und der Formtisch. — Der Mischkessel besteht aus einem runden Trog von Granit, dessen Centrum kegelförmig aufsteigt und das untere Ende einer stehenden Welle aufzunehmen bestimmt ist. In einer Entfernung von ungefähr 160 Mm über dem unteren Ende wird die stehende Welle rechtwinklig von einer Achse durchschnitten, an deren Enden die aus Granit befindlichen Läufer sitzen; diese Läufer ähneln in der Form einem Brode. Zwischen den Läufern sind an der stehenden Welle zwei sichelförmige, dicht über den Boden des Kessels streifende Messer in der Weise befestigt, daß das eine Messer

die Krümmung vom Mittelpunkte nach dem Rande beherrscht, während das andere in umgekehrter Weise arbeitet.

Die Cacaomasse wird nun mit der entsprechenden Menge Zucker und Beisätzen in dem Kessel gemischt unter der Walze weiter verarbeitet, innig gemischt, die warme weiche Mischung in Klumpen von bestimmtem Gewicht getheilt, diese in Formen aus Weißblech gelegt und auf die Platte eines Tisches gesetzt, welche durch Räder mit wellenförmiger oder gezahnter Umkreisfläche in heftig schüttelnder oder schlagender Bewegung gehalten ist. Die weiche Masse breitet sich dabei in der Form gleichmäßig aus und in der Masse eingeschlossene Luftbläschen entweichen. Beim Erkalten zieht sich die Masse zusammen und löst sich von selbst von den Wandungen der Form ab. Erkaltet muß gute Chokolade eine völlig gleichartige, dichte, klingende braune Masse vorstellen, deren Oberfläche matt glänzend, deren Bruchfläche während der kühleren Jahreszeit scharf sind und weder glänzende noch weiße Körnchen erkennen lassen. In den Mund gebracht soll sie rasch zu einem Syrup zerfließen, in welchem mittelst der Zunge feste Körnchen nicht zu fühlen sind. Die billigen Chokoladen des Handels entsprechen diesen Anforderungen nicht; während gute Chokoladen angenehm bitterlich nach Cacao schmecken soll, schmecken die billigsten Sorten nur nach Zucker, Gewürz und Mehl.

Reine Chokolade liefert beim Kochen mit Wasser eine dünnflüssige, sich bald klärende Mischung. Da jedoch das Publikum eine dickliche, seimige Flüssigkeit verlangt, ist es üblich geworden, der Chokolade einen kleinen Zusatz von Stärkemehl (Kastanienstärke, Arrow-Root, auch Kartoffelmehl) zu geben, welcher jedoch 2 bis 3% nicht übersteigen soll. Im Chokolade**mehl** ist natürlich geröstetes Mehl ein Hauptbestandtheil.

Es läßt sich übrigens sofort erkennen, ob eine Chokolade einen wesentlich größeren Gehalt, als den bezeichneten, an Stärkemehl besitzt. Uebergießt man 1 Theil zerbröckelte Chokolade mit 2 Theilen kaltem Wasser und erhitzt man die Mischung unter stetem Rühren, bis sie aufwallt und steigt, so muß die so erhaltene gekochte Chokolade, so lange sie heiß ist, eine gleichmäßige trübe, hellbraune leichtflüssige Mischung bilden; beim Erkalten muß sich über den, sich am Boden des Gefäßes ablagernden unlöslichen Theilen eine gelbliche, klare, dünne Flüssigkeit sammeln, welche nach längerem Stehen von einem dünnen Fetthäutchen

bedeckt wird. Chokolade von größerm Stärkemehlgehalte liefert bei dieser Behandlung eine Mischung, welche nach dem Erkalten einen dünneren oder dickeren Kleister bildet und bei welcher eine Trennung in festen Satz und klare Flüssigkeit nicht erfolgt. Bringt man etwas Bodensatz auf ein weißes Papier und betrachtet man denselben unter der Lupe, so muß derselbe aus gleichmäßigen, zarten, hellbraunen Flocken bestehen; grobe, holzige Theile, schwere, anders gefärbte Körner dürfen sich darin nicht vorfinden. Hebt man das auf der Oberfläche befindliche, erstarrte Fetthäutchen ab und prüft es auf seinen Geschmack, so muß sich dieser sehr rein und angenehm fettig zeigen, durchaus keinen Beigeschmack besitzen. Selbst geringe Beimischungen anderer Fette — Talg, Olivenöl, Schweinefett, Wachs — wird man ohne geringe Schwierigkeit erkennen.

Chokoladen, welche als Genußmittel dienen sollen, werden mit fein gepulverten Gewürzen — Zimmt, Zimmtkassie, Nelken, Kardamomen, Muskatnüssen — gemischt und als Gewürzchokoladen, mit feingeriebener Vanille gemischt als Vanillechokoladen, nur aus Kakaomasse und Zucker bestehende als Gesundheitschokoladen bezeichnet. Chokoladen in Pulver sind in der Regel Mischungen aus gelbem Farinzucker mit wenig Cacaomasse und billigen Gewürzen, unter der Benennung Suppenchokoladen bekannt; seltener werden Mischungen aus gepulverter entölter Cacaomasse und fein gestoßenem Melis als Gesundheitschokolade aus entöltem Cacao angeboten und gebraucht.

454. Zur Herstellung guter Chokolade setzt man auf 6 Theile besten indischen Meliszucker 6 bis 4 Theile reine Cacaomasse aus Caracas-, Guayaguil- oder Trinidad-Cacaobohnen und ein 1/4 Theil bestes Arrow-Root hinzu; zu gewöhnlichen Chokoladen nehme man auf 6 Theile Rüben-Melis oder besten Rohrzucker 3 bis 4 Theile Cacaomasse aus Para-, Domingo- oder Bahia-Bohnen und 1/2 Theil gut getrocknetes feines Gerstenmehl. Gute Gewürzchokoladen erhält man durch Vermischen von feiner Chokoladenmasse mit 1 % bestem Ceylonzimmt und 1/10 % Gewürznelken, billigen Gewürzchokoladen setzt man auf 100 Theile Masse 1 1/2 Theil Zimmtkassie, 1/4 Theil Gewürznelken zu. Zur Bereitung von Vannillechokoladen vermischt man feine Chokoladenmasse mit 1 % fein verriebener, bester Vanille.

Um den unangenehmen Geschmack mancher Heilmittel zu verdecken, vermischt man dieselben öfters mit warmer Chokoladenmasse und formt aus der Mischung Plätzchen, wenn die Mischung ungekocht genossen werden soll.

455. Soll die Mischung als gekochte Chokolade genossen werden, Seemoos-, Isländisch Moos-, Salep-Chokolade, so bereitet man durch Kochen mit Wasser und Koliren aus Salep, Seemos oder Isländischem Moos einen dicken Schleim, läßt diesen so lange in einem durch Dampf geheizten Misch- oder Vorreibekessel gehen, bis derselbe eine zähe Beschaffenheit angenommen hat, vermischt ihn alsdann mit einer bestimmten Menge Kakaomasse, läßt die Mischung so lange in dem geheizten Apparate umrühren, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist und walzt sie auf der Granitwalzmaschine fein; aus der erkalteten, mit dem eingetrockneten Schleim innig gemengten Cacaomasse wird auf gewöhnliche Weise, unter Zusatz, von Milchzucker Chokolade in Tafeln bereitet.

Wir geben nun im Nachstehendem eine Reihe spezieller Vorschriften zur Darstellung einzelner Sorten von Chokolade an.

456. Chokolade ohne Gewürz.

Man nimmt 1 kg Cacaomasse
0 „ 500 fein gepulverten guten Zucker

und verreibt Alles bis zur gleichförmigen Masse, die man in Tafeln formt. Wenn man sie in die Form gebracht hat, muß man sie mit dieser so lange schlagen, bis die Oberfläche glatt und ohne Blasen erscheint. Nach dem Erkalten nimmt man die Masse aus den Formen.

Bei allen Chokoladensorten darf man den Zucker nicht auf einmal, sondern nur nach und nach zusetzen.

457. Man röstet 2 kg 500 Guayaquil-Cacao und
2 „ 500 Surinam-Cacaobohnen

in einem großen kupfernen Kessel, befreit sie von den Schalen, stößt sie in einem eisernen Mörser zu Pulver und wiegt dasselbe. Das gewogene Pulver bringt man in einen kupfernen Kessel, der nicht allzustark erhitzt wird, und reibt, bis die Masse ganz fein ist. Hierauf setzt man so viel fein gepulverten weißen Zucker zu, als die Gewichtsmenge des Cacaopulvers betragen hat, reibt dann nochmals eine Stunde lang und bringt die Masse noch heiß in die Formen, mit welchen man auf eine Platte aufklopft, damit die Chokoladetafeln gleichförmig werden.

458. Ordinäre Chokolade.

Man nimmt 1 kg gebrannten Cacao,
1 „ Zucker,
0 „ 016 Zimmtpulver.

459. Man mischt

3 kg Cacaomasse,
3 „ Zucker,
0 „ 033 Zimmt,
0 „ 032 hellbraun gerösteten Reis,
0 „ 016 Kardamom,
0 „ 008 Kubeben.

460. Feine Chokolade.

Nimm 2 kg gebrannten Cacao,
1 „ 500 Zucker,
0 „ 050 Ceylonzimmt,
0 „ 002 peruvianischen Balsam.

461. Gewürzchokolade.

1250 Thl. Cacaomasse,
1250 „ Zucker.

Die Masse wird bei mäßiger Hitze höchst fein zerrieben, bis sie eine dünnbreiige Masse bildet und dann mit dem fein gepulverten Zucker sowie mit 18 Thl. feinem Zimmt,
9 „ Gewürznelken,
4 „ Kardamom,.

Alles fein gepulvert, gemischt, hierauf in die Chokoladenform eingeschlagen.

462. Man nimmt

2000 Thl. gebrannten Cacao,
1750 „ Zucker,
50 „ Ceylonzimmt,
$1^1/_2$ „ Gewürznelken,
50 „ Vanille mit Zucker abgerieben,
$1^1/_2$ „ Kardamom,
$^5/_{10}$ „ Muskatblüthe.

463. Man nimmt 2000 Thl. geröstete und gepulverte Cacaobohnen, **reibt sie in einem schwach erhitzten Kessel fein, mischt anderntheils**

66 Thl. feinstes Stärkemehl,
33 „ fein pulverisirte Nelken,
66 „ fein pulverisirten ceylonischen Zimmt,
$16^1/_2$ „ fein gepulverte Kardamomen und
3 „ schwarzen indianischen Balsam mit
2000 „ fein gestoßenem weißem Zucker

und setzt dann diese Mischung der Chokolademasse nach und nach zu.

464. Man mischt 5000 Thl. Cacaomasse,
5000 „ gepulverten Zucker,
166½ „ gepulverten Zimmt,
83 „ gepulverte Nelken,
16½ „ gepulverte Kardamomen,
8 „ gepulverten Koriander,
133 „ Zucker, abgerieben mit
1½ „ Zitronenöl.

465. Man mischt 5000 Thl. Cacaomasse,
5000 „ gepulverten Zucker,
200 „ gepulverten Zimmt,
66½ „ gepulverte Gewürznelken,
8 „ feinst gepulverte Macis,

466. Man mischt 5000 Thl. Cacaomasse,
5000 „ gestoßenen Zucker,
133 „ gestoßenen Zimmt und
50 „ gestoßene Gewürznelken.

467. Man mischt 5000 Thl. Cacaomasse aus Karakasbohnen,
6000 „ fein gepulverten Zucker,
200 „ gepulverten Zimmt,
100 „ gepulverte Nelken,
33 „ gepulverte kleine Kardamomen und
16½ „ gepulverte Kubeben.

468. Feine spanische Gewürzchokolade.

Dieselbe besteht aus

1500 Thl. Gesundheitschokolade,
1500 „ feinem weißen Zucker,
16½ „ fein geriebener Vanille,
16½ „ Gewürznelken,
33 „ Kardamomen,
50 „ Zimmt,
16 „ Macisblumen,
36 Tropfen Cedroöl.

469. Vanillenchokolade

wird, wie wir vorerwähnten, durch Zusatz von Vanille, welche früher mit Zucker fein abgerieben werden muß, erhalten; oft läßt man bei dieser auch alle anderen Gewürze fort.

470. Man setzt der Cacaomasse aus Karakasbohnen gleichviel gepulverten weißen Zucker zu, und sobald dieser gut durchgerieben und die Masse weich ist, setzt man zu je 500 Theilen der süßen Masse

$^{8}/_{10}$ Thl. fein zerschnittene und mit Zucker abgeriebene Vanille,
$1^{1}/_{2}$ „ fein pulverisirten Zimmt und
$^{4}/_{10}$ „ kleine pulverisirte Kardamomen

zu, reibt gut durcheinander und formt die Masse.

471. Man zerreibt 5000 Thl. Cacaomasse mit
4000 „ Zucker

und giebt hinzu, wenn die Masse wieder fließt:

$166^{1}/_{2}$ Thl. fein gepulverten Zimmt,
$66^{1}/_{2}$ „ gepulverte Gewürznelken und
$33^{1}/_{4}$ „ mit Zucker abgeriebene Vanille.

472. Man mischt 5000 Thl. Cacaomasse,
5000 „ gestoßenen Zucker,
$166^{1}/_{2}$ „ gepulverten Zimmt,
$88^{1}/_{4}$ „ Nelken,
33 „ mit 116 Theilen Zucker verriebenen peruvianischen Balsam

und wiegt in Formen.

473. Man mischt 5000 Thl. Cacaomasse mit
2500 „ gestoßenen Zucker,
200 „ gepulverten Zimmt,
33 „ mit Zucker abgeriebene Vanille und das Gelbe von 6 mit 116 Theilen Zucker abgeriebenen Zitronen.

474. Nimm 2000 Thl. gebrannten Cacao,
2000 „ Zucker,
50 „ Gewürznelken,
$^{8}/_{10}$ „ Vanille mit Zucker abgerieben,
$^{1}/_{10}$ „ peruvianischen Balsam.

475. Wiener Chokolade.

Man mischt 5000 Thl. Cacaomasse,
5000 „ gestoßenen Zucker,
200 „ gepulverten Zimmt,
100 „ gestoßene Nelken,
25 „ gestoßene Kardamomen und
25 „ mit Zucker verriebenen peruvianischen Balsam.

476. Man mischt 1500 Thl. Chokoladenmasse,
750 „ feinen weißen Zucker,
25 „ Vanille und
$^{5}/_{10}$ „ Ambra.

477. Mailänder Chokolade.

Man mischt 1500 Thl. Chokoladenmasse,
1500 „ feinen Zucker,
16 „ Vanille,
$1\frac{1}{2}$ „ peruvianischen Balsam und
33 „ feinen Zimmt.

478. Pariser Chokolade.

Man mischt 1000 Thl. Chokoladenmasse,
1000 „ Zucker,
33 „ Vanille,
1 „ Ambra.

479. Römische Chokolade.

Man mischt 2000 Thl. Cacaomasse,
1500 „ feinen weißen Zucker,
25 „ Vanille,
$16\frac{1}{2}$ „ Zimmtblüthen
und gießt in runde Formen.

480. Gesundheitschokolade

ist entweder rein getäfelter Cacao, oder getäfelter Cacao und weißer Zucker zu gleichen Theilen, aber ohne jedes Gewürz.

481. Nach einer anderen Vorschrift nimmt man auf
1 Thl. Cacao
$1\frac{1}{2}$ „ Zucker.

482. Isländische Mooschokolade

besteht aus 250 Thl. Cacao,
250 „ Zucker,
125 „ fein gepulvertem isländischem Moos und
10 „ fein gepulvertem Salep.

483. Man übergießt
166 g ausgelesenes isländisches Moos mit
1,1 l heißem Wasser, in welchem man
5 g Potasche
aufgelöst hat, läßt es eine Stunde stehen, gießt dann die Flüssigkeit durch ein Tuch ab, drückt mit den Händen das Moos aus und wäscht [illegible] noch drei- bis viermal mit möglichst frischem Wasser gut aus. Nach-[illegible]s Moos gut ausgedrückt worden ist, bringt man es an eine [illegible]lle zum Trocknen, stößt und siebt es, sobald es trocken ge-

Man mengt nun 133 g dieses Pulvers,
16 „ gepulverte Salepwurzel und
750 „ gestoßenen Zucker
und mischt das Ganze unter
750 g Cacaomasse.

484. Mit 200 g ausgelesenem isländischem Moos,
5 „ Potasche und
1 kg 500 heißem Wasser
verfährt man wie oben, bringt nach dem letzten Auswaschen das Moos in einen Kessel, übergießt es mit
1,7 l Wasser
und kocht es bis auf den vierten Theil ein; dann preßt man es noch heiß durch ein starkes Leinentuch, rührt
100 g gepulverten Milchzucker, und
$166^1/_2$ „ weißen Zucker
zu und bringt die Masse auf einer flachen Schüssel an eine warme Stelle zum völligen Austrocknen. Nachdem sie trocken ist, wird sie gestoßen und durch ein feines Haarsieb gesiebt. Das hieraus gewonnene feine Pulver wird noch mit
$16^1/_2$ g gepulverter Salepwurzel,
750 „ weißem Zucker und
750 „ Cacaomasse gemischt.

485. Moos-Chokolade; nach Doliar.

Sie besteht aus
0 kg 500 gebranntem und fein zerriebenen Cacao,
0 „ 375 fein gepulvertem weißem Zucker,
0 „ 016 getrockneter und fein gepulverter Moosgallerte und
0 „ 008 Salepwurzelpulver.

486. Gersten-Chokolade.

Man füllt eine verzinnte Büchse von Blech auf $^7/_8$ ihres Inhalts mit feinem Gerstenmehl, verlöthet sie gut und legt sie in einen Kessel auf Stroh. In diesen Kessel gießt man so viel Wasser, daß die Büchse völlig bedeckt ist; alsdann kocht man das Wasser zwölf Stunden lang und ersetzt das verdampfende Wasser durch frisches; hierauf nimmt man das Mehl heraus, reibt es fein und siebt es durch. Von diesem Mehl nimmt man 3 Thl. und setzt
6 „ Cacaomasse und
2 „ fein gepulverten Zucker
zu, und zwar mengt man zuerst das Gerstenmehl und den Zucker.

487. Kaffee-Chokolade.

Man nimmt auf

2 kg 000 gerösteten, gepulverten und fein zerriebenen Cacao,
0 „ 500 feinstes Kaffeepulver und
2 „ 000 zerstoßenen weißen Zucker.

488. Suppen-Chokolade.

Man mischt 2 kg Cacaomasse,
3 „ weißen Kochzucker,
1 „ hellbraun gerösteten Reis,
0 „ 033 Zimmtblüthen,
0 „ 001 peruvianischen Balsam

und gießt in viereckige Formen.

489. Chokolade mit Fleischextrakt.

Man löst in gelinder Wärme

0 kg 016 Fleischextrakt in
0 „ 016 destillirtem Wasser

und mischt ebenfalls in gelinder Wärme

0 kg 250 Cacaomasse

hinzu. Die Mischung muß sehr innig geschehen und die Masse dann gleich der Chokoladenmasse in Tafeln ausgeklopft werden.

490. Wurmchokolade.

In einem eisernen oder kupfernen Kessel, welcher schwach erwärmt worden ist, reibt man 2 kg gestoßenen Cacao,
bis derselbe ganz fein geworden ist. Anderntheils reibt man

2 kg zerstoßenen weißen Zucker mit
500 g gestoßenem Wurmsamen

fein ab und mischt dieses Pulver nach und nach der Cacaomasse hinzu.

In neuester Zeit wendet man statt des Wurmsamenpulvers das Alkaloid daraus, das Santonin, zweckmäßig zur Bereitung der Wurmchokoladenzeltchen an; es versteht sich indeß von selbst, daß man mit dem Zusatz von Santonin vorsichtig zu Werke gehen muß.

491. Chokolade mit Arrow-Root.

50 Thl. Cacaomasse,
30 „ Zucker und
4 „ Arrow-Root

werden zusammengemischt und wie mehrmals erwähnt behandelt.

492. Chokolade mit Chinapulver.

Man mischt 20 Thl. Cacaomasse,
16 „ Zucker,
2 „ fein gepulverte Chinarinde,
2 „ fein gepulverten Ceylonzimmt,
1/8 „ peruvianischen Balsam.

493. Eisenchokolade.

Man mischt 1000 Thl. Chokolade,
5 „ Nelken,
2 1/2 „ kleine Kardamomen,
1 „ Zimmtöl, ätherisches,
2 „ Perubalsam,
10 „ Eisenpulver.

494. Chokolade mit Eisencarbonat.

Man mischt 1000 Thl. Chokoladenmasse,
10 „ kohlensaures Eisenoxyd,
4 „ Vanille.

495. Kleberchokolade.

Man mischt unter geschmolzene
2 Thl. Cacaomasse
1 „ frischen Weizenkleber und
1/50 „ aromatisches Pulver.

496. Salepchokolade.

Man mischt zwischen
50 Thl. Chokoladenmasse
2 „ sehr fein gepulverten Salep
und behandelt nach bekannter Weise.

497. Content.

Unter diesem Namen wird ein Pulver verkauft, welches aus

0 kg 500 Cacao,	0 kg 029 Zimmt,
1 „ 250 Zucker,	0 „ 014 Nelken und
1 „ 000 gebrannten Reis,	0 „ 007 Kardamomen

besteht.

498. Cacaopastillen mit Eisencarbonat.

145 g rein krystallisirter
oder besser durch Alkohol präzipitirter Eisenvitriol werden in mäßiger Wärme ausgetrocknet, bis der Rückstand 120 g wiegt. Diesem werden
120 g getrockn. und gepulv. doppeltkohlensaures Natron und
116 „ gepulverter Zucker

zugesetzt. Diese Mischung wird nach und nach mit

116 g in mäßiger Wärme geschmolzener Cacaomasse

vermischt, und daraus 60 Stück Tabletten geformt.

499. Weiße Chokolade

besteht aus 400 Thl. Zuckerpulver,
30 „ Reismehl,
30 „ Weizenstärke,
15 „ gepulvertem arab. Gummi,
30 „ Cacaobutter,
1—2 „ Vanillentinktur.

Die Mischung wird erwärmt, mit der nöthigen Menge heißen Pomeranzenblüthenwassers zur derben Paste gemacht und in Blechkapseln geformt und sehr gelinde getrocknet.

500. Konzentrirtes Nahrungsmittel von Rabuteau.

1000 Thl. Cacaomasse,
500 „ Aufguß von Kaffee,
200 „ Aufguß von Thee,
500 „ Zucker.

Der Kaffee- und Theeaufguß werden eingedampft und man erhält eine Masse von 1600 Theilen, der nach Belieben noch Fleischextrakt in entsprechender Menge zugesetzt werden kann.

501. Racahout der Araber (Racahout des Arabes).

Man mischt 500 Thl. feines Hafermehl,
500 „ Chokoladenpulver und
125 „ pulverisirten Vanillezucker.

502. Man mischt 250 Thl. feines Kartoffelstärkemehl,
250 „ feines Weizenmehl,
500 „ gepulverte Chokolade,
125 „ gepulverten Zucker und
$^6/_{10}$—$^7/_{10}$ gepulverten Zimmt.

503. Man mischt

$^1/_2$ kg Reismehl,
$^1/_2$ „ Gerstenmehl,
$^1/_2$ „ Kastanienmehl,
$^3/_4$ „ Chokoladenpulver,
$66,_5$ g pulverisirte, mit Zucker abgeriebene Veilchenblumen,
$16,_6$ „ pulverisirte, mit Zucker abgeriebene Orangenblüthen und
$^1/_4$ kg gepulverten Zucker.

Die angegebenen Ingredienzien mischt man gut durcheinander und siebt die Mischung durch ein feines Sieb, bis sie zu einem gleichmäßigen,

unfühlbaren Pulver geworden ist. Dieses wird in wohlverschlossenen Fläschchen aufbewahrt.

504.

14 Thl. gerösteten Cacao,
44 „ Reis,
44 „ feinste Kartoffelstärke,
135,5 „ Zuckerpulver,
7 „ Vanille.

505. Cadet gibt folgende Formel:

4 Thl. Cacao,
5 „ Kartoffelstärke,
1 Thl. Salep
8 „ Zucker,

Vanillezusatz nach Belieben.

506. Man nehme

60 Thl. präparirten Cacao,
15 „ gepulverte Salepwurzel,
300 Thl. weißen Zucker,
1 „ Vanille,
180 Thl. feinstes Stärkemehl

und stoße Alles zu einem feinen, innig gemischten Pulver. Auf diese Weise kann man in jeder Haushaltung dieses nährende und angenehme Mittel bereiten.

507.

200 Thl. entölten Cacao,
16 „ Salep,
5 „ Salz,
1000 Thl. Zucker,
16 „ Zimmt,
625 „ Weizenbrod (am besten harte Semmeln).

508. Nähr- und Heilpulver von Dr. Koeben

besteht aus

65 Thl. weißem Farinzucker,
30 „ präparirtem Cacao,
25 „ Pulver aus Griesmehl,
10 „ Eichelkaffee.

509.

60 Thl. zuckerhaltige Chokolade,
35 „ Zucker,
26 „ Griesmehl,
10 „ Eichelkaffee.

510. Vakaka Indorum.

117 Thl. gerösteter Cacao,
320 „ Zucker,
14 „ Zimmt,
3,5 „ Vanille,
3/10 „ graue Ambra,
1/10 „ Moschus.

511. Palamaut.

Palamaud — Palmgrène — Allataïm du harem.

8 Thl. gerösteter Cacao,	32 Thl. Reis,
32 „ feinste Kartoffelstärke,	1 „ Pulver von rothem Sandelholz.

Nach anderen Formeln wird die Kartoffelstärke durch gemahlene Eicheln ersetzt.

512. Eisenchokolade.

Man mische 250 g Pudercacao und
250 „ löslichen Eisenzucker.

513. Guarana.

1000 g Chokolade
50 „ Pasta Guarana (Paullinia sorbilis).

514. Vichy-Chocolade, Chocolat digeslife.

1000 g Chokolade,
50 „ Vichysalz.

515. Vichysalz.

$3^4/_5$ Thl. kohlensaures Natron,
$^1/_5$ „ Kochsalz,
$^1/_6$ „ kohlensaurer Kalk und Strontian,
$^1/_4$ „ schwefelsaures Kali und Natron.
$^1/_{40}$ „ kohlensaure Magnesia,
$^1/_{110}$ „ kohlensaures Eisenoxydul,
$^1/_{8000}$ „ Jodkalium.

Gewöhnlich wird jedoch der Vichychokolade nur doppeltkohlensaures Natron und eine Spur von Kochsalz zugesetzt.

516. Malzchokolade.

1000 g Chokolade,
100 „ im Vakuum eingetrocknetes Malzextrakt.

517. Chokoladeplätzchen.

Man macht von erweichter Chokolademasse lange Rollen, schneidet gleiche große Stückchen ab, die zu Kügelchen geformt und auf Platten breit geklopft werden. — Man kann auch die Masse in eine Düte thun, deren Spitze abgeschnitten ist, und sie in kleinen Portionen allmälig herausdrücken. Oder man wendet zu dem Zwecke eine Spritze an. — In Chokoladefabriken sind die Schüttelbretter mit einer mechanischen Vorrichtung versehen, die das Schütteln besorgt. Die Plätzchen werden alsdann in einen kühlen Raum gebracht, damit sie sich von den Platten loslösen.

518. Diabolins.

Die vorhin erwähnten Plätzchen werden mit weißem oder gefärbtem Nonpareille oder Mohn überstreut.

519. Ueberzogene Pistagien.

Man umwickelt schöne große Pistazien, die vorher gut getrocknet sein müssen, mit Chokoladenpaste, rollt sie in der Hand kugelförmig und bestreut sie mit Nonpareille oder gefärbtem Mohn und läßt sie darin erkalten.

520. Pistolenkugeln.

Die Kugeln werden mit der Hand geformt, dünn mit Eiweiß bestrichen, mit echtem Blattsilber belegt und dann in ganz glatte Holzformen gepreßt, in welchen sie erkalten.

321. Figuren.

So, wie Chokolade in Tafelform gebracht wird, läßt sich dieselbe auch in alle andern erdenkbaren Formen, wie Kränze, Medaillen, Buchstaben, bringen. Man sorge überall dafür, daß die Formen gut geölt seien und daß das Abkühlen an einem recht kühlen, aber doch trockenen Orte geschehe.

522. Chokolade mit Marzipan.

Zu dieser sehr beliebten Art von Dessertchokolade sind Doppelformen nöthig, welche Avers und Revers der Medaille ausgestanzt enthalten. Man macht die beiden Hälften von Chokolade fertig, belegt eine derselben mit einer dünnen Lage frischen Marzipanteiges, drückt die andere darauf und bestreicht den Rand mit flüssiger Cacaomasse.

523. Puderchokoladen.

Die reinen Cacaos haben neuerdings die fertigen Chokoladen vielfach verdrängt. Dieselben werden sowohl in Formen von Blöcken oder Tafeln, als wie auch mit Zucker versetzt in Form des feinsten Mehles verkauft. Sie erhalten alsdann den Namen Puderchokolade und erhalten die mannigfachsten Zusätze.

524. Pudercacao, entölter Cacao.

Reine Cacaomasse enthält zu viel Fett, um sie pulvern zu können. Es wird daher ein Theil derselben, etwa die Hälfte, mittelst hydraulischer Pressen abgepreßt. Die Preßkuchen werden gestoßen und gesiebt und kommen nun als entölter Cacao mit 25—30 % Fettgehalt in den Handel.

525. Leichtlöslicher, holländischer Cacao.

Eine ganz neue Behandlungsweise der Cacaos ist von Holland zu uns herüber gekommen, welche bewirkt, daß der Cacao ohne Kochen sofort in heißem Wasser löslich wird. Die Methode hat verschiedene Abweichungen; eine derselben ist für Deutschland patentirt worden (Nr. 14551). Darnach wird die geschmolzene Cacaomasse 3 Stunden lang mit einer Lösung kohlensauren Natrons oder Kalis digerirt; hierbei findet eine Aufschließung der schwer löslichen Pflanzenfaser und der Cacaostärke statt, während ein Theil des Oeles emulsionirt wird. Sodann wird das Oel von dem Teige abgepreßt, der Preßkuchen 24 Stunden lang auf 48° erwärmt. Das Oel läßt sich bis zu einem Gehalt von 12½ % abpressen und kann, wenn man einen höheren Gehalt wünscht, der Masse später wieder zugesetzt werden. Die trockne Masse selbst ist ganz mürbe und läßt sich leicht durch Siebe reiben.

Crêmes.

526. Schlagsahne.

Süße Sahne wird auf Eis gestellt und mit einer Drahtruthe oder mit einem Schaumbesen zu Schaum geschlagen.

527. Saure Schlagsahne

wird in derselben Weise, wie die süße behandelt, erhält jedoch einen Zusatz von Puderzucker und wird beliebig aromatisirt.

528. Schlagsahne mit Vanille.

Auf	1 l Schlagsahne
verwendet man	200 g Puderzucker,
welcher mit	10 „ Haarmann'scher Vanille
verrieben wurde.	

529. Schlagsahne mit Citrone.

Auf 1 l Schlagsahne,
200 g Puderzucker,
auf welchem die Schale von 1 Citrone abgerieben wurde.

In derselben Weise ist die

530. Schlagsahne mit Apfelsine und Orange

herzustellen.

531. Schlagsahne mit Schiffsbrod.

Grobgestoßenes und gesiebtes Schiffsbrod oder geriebener Pumpernickel wird mit Zucker vermischt und der Sahne zugeschlagen.

532. Fruchtsahne.

500 g Erd- oder Himbeersaft
werden durch ein Sieb gestrichen, das Mus mit
1 l Schlagsahne und
25 g Puderzucker
vermischt.

533. Crême bavaroise à la vanille.

Man kocht 250 g Sahne
mit 1 Schote Vanille
ab, oder läßt statt deren in der Sahne
10 g Haarmann'scher Vanille
erkalten. Sodann werden 2 Eier und
4 Eigelbe mit
200 g Zucker
abgerieben, der Sahne zugesetzt und über sanftem Feuer zu Crême gerührt. Man setzt auf Eis, fügt
30 g Gelatine,
in wenig Wasser gelöst, hinzu, rührt bis es dick wird, nimmt vom Eise weg und setzt $\frac{1}{2}$ l Schlagsahne
hinzu, bringt das ganze in eine passende Form und läßt es auf Eis vollständig erkalten.

534. Crême bavaroise à la fleur d'oranger.

Man kocht 250 g Sahne
mit 2 Eßlöffel kandirten Orangeblüthen
ab, läßt erkalten, gießt durch ein Sieb und behandelt die Sache im Uebrigen wie vorhin beschrieben.

535. Crême bavaroise au marasquin.

250 g Sahne
wird mit 2 Eiern,
4 Eigelben
und 200 g Zucker
bei gelinder Wärme zu Crême abgerieben, mit Gelatinlösung vermischt kalt gerührt. Nach Zusatz von einem Weinglas voll Maraskin wird weiter verfahren, wie unter 533 angegeben.

536. In derselben Weise können auch andere **Likörscrêmes** bereitet werden.

537. Crême bavaroise au punch.

	500 g Zucker
werden in	250 „ Wasser
warm gelöst; die Lösung wird mit	
	50 g Gelatine (gelöst),
	Citrone= und Orangeschale,
mit Zucker verrieben	dem Saft von 2 Citronen
und	1 Weinglas Rum oder Arrak

vermischt; man rührt auf Eis die Mischung dick und verbindet sie alsdann mit 1 l Schlagsahne.

538. Crême bavaroise à l'ananas.

Man zerkleinere 500 g fest kandirten Ananas, erweiche sie in wenig heißem Wasser und reibe durch ein Sieb; man setze 30 g Gelatine (gelöst) lauwarm und den Saft einer Orange hinzu und rühre bis zum Dickwerden auf Eis; sodann werde das doppelte Volumen Schlagsahne zugesetzt.

539. Anstatt der Ananasconserven kann man sich auch des Ananassyrup oder der frischen Frucht bedienen.

540. Crême bavaroise aux pommes de Sine.

	250 g Zucker
werden mit der Schale von	1 Apfelsine,
	1 Ei,
	4 Eigelben,
dem Safte von	4 Apfelsinen und von
	1 Citrone

über gelindem Feuer zu Crême geschlagen; man setzt 1 Glas Wein und 30 g Gelatine (gelöst) hinzu, rührt auf Eis dick und verbindet mit $^1/_2$ l Schlagsahne.

541. Crême bavaroise aux apricots.

Man streiche 15 Stück reife geschälte Aprikosen durch ein Sieb, vermische den Brei mit

250 g Zucker und
30 „ Gelatine,

bis er dick wird und bindet mit ihm das doppelte Volumen Schlagsahne. In derselben Weise unter Anwendung von Pfirsichen wird bereitet

542. Crême bavaroise aux pêches.

543. Crême bavaroise aux fraises.

Man streiche 1 kg schöne Walderdbeeren
durch ein Sieb, vermische mit
250 g vanillirtem Zucker,
etwas Orangen- und Citronensaft und
30 „ Gelatine (gelöst),
rührt auf Eis, bis es dick wird, entfernt und bindet damit
$^3/_4$ l Schlagsahne.

544. Crême bavaroise aux frambaises.

Ebenso wird die Himbeerbavaroise gemacht. Beide werden mit Cochenille roth gefärbt.

545. Crême bavaroise au quatre fruits.

Wird nach Nr. 543 unter Anwendung von gleichen Theilen Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren bereitet.

546. Crême bavaroise au café.

Man übergießt
250 g frisch gebrannten und gemahlenen Kaffee
mit $^1/_2$ l kochender Sahne
und läßt erkalten; man gießt durch, verdickt auf Eis mit
300 g Zucker und
50 „ Gelatine (gelöst)
und verbindet damit $^1/_2$ l Schlagsahne.

547. Andere Vorschrift.

Man bereitet auf der Wiener Maschine ein Kaffeedecoct aus
125 g frisch gebranntem und gemahlenem Kaffee und
250 „ Wasser, setzt
250 „ Zucker
und die nöthige Gelatine zu, verdickt und bindet mit
$^1/_2$ l Schlagsahne.

548. Crême bavaroise au chocolat.

Man quirlt 500 g feine Chokolade und
10 „ Haarman'sches Vanillin in
750 „ Sahne bis zur Lösung,
vermischt mit 750 „ Zucker,
rührt auf Eis mit 60 „ Gelatine
bis zum Verdicken, entfernt und bindet damit
$1\frac{1}{2}$ l Schlagsahne.

549. Crême bavaroise au Madeira.

375 g Zucker,
damit verrieben von 1 Citrone die Schale, von
$1\frac{1}{2}$ Citronen der Saft,
2 Eier,
8 Dotter,
10 g Haarman'sches Vanillin und
$\frac{1}{4}$ Flasche Madeira oder Sherry
werden über sanftem Feuer zu Crême geschlagen; mit
30 g Gelatine (gelöst)
wird auf Eis bis zum Dickwerden gerieben, dann entfernt und mit
$\frac{1}{2}$ l Schlagsahne verbunden.

550. Crême bavaroise aux nuits.

Man rührt von 60 Stück frischen, geschälten Wallnüssen
und von 180 g geschälten Haselnüssen
einen Brei, vermischt mit
375 g Sahne,
reibt durch ein Sieb, setzt
250 g Zucker,
die nöthige Gelatine zu, und verfährt im Uebrigen nach Nr. 533.

551. Crême bavaroise aux amandes.

Ebenso verfährt man mit
200 g süßen Mandeln,
unter welchem einige bittere sein müssen, verwendet aber vanillirten Zucker. In derselben Weise werden

552. Crême bavaroise aux pistaines

unter Anwendung von
100 g schönen, geschälten Pistazien und
100 „ süßen Mandeln, sowie

553. Crême bavaroise aux marons,

unter Anwendung von 250 g süßen Kastanien gemacht.

554. Crême bavaroise au Pumpernickel.

200 g Zucker
werden mit 30 „ Gelatine (gelöst)
verdeckt, man rührt dazu
200 „ geriebenen Pumpernickel
oder geröstetes Schwarzbrod, giebt
1 kleines Glas Sherry
oder Marasquin hinzu, und bindet mit
750 g Schlagsahne.

555. Crêmes bavaroise au gingember.

Man verfährt mit eingelegtem Ingwer genau so, wie oben beim Ananascrême beschrieben.

556. Das Glaciren der Crêmes.

Die Crêmes werden sämmtlich in Formen verschiedener Art eingefüllt. Man läßt auf Eis erkalten und erwärmt in heißem Wasser, um den Inhalt auszuschütten. Die umgestürzte Crême kann nun beliebig verziert, glacirt, mit Gelée oder Biskuits belegt werden und wird so verabfolgt.

557. Crême au vin.

Man schlage 8 Eigelbe,
250 g Zucker,
Schale und Saft von 1 Citrone und
1/4 Flasche guten Weißwein
über mäßigem Feuer zu Schaum, vermische denselben heiß mit
30 g Gelatine (warm gelöst)
und 6 Eiweiße,
zu steifem Schaum geschlagen, fülle in Formen und lasse auf Eis erkalten. Auf dieselbe Weise werden

558. Crême au vin de la Champagne,

Champagnercrême,

559. Crême au vin de l'Espagne,

Sherry und Malagacrême

bereitet.

560. Crême au vin à la Piemontaise.

Man schlage 2 Eier,
6 Eigelbe,
Saft und Schale von 1 Citrone,
200 g Zucker und
$^1/_4$ Flasche guten Weißwein
über gelindem Feuer zur Crême. Andererseits koche man
180 g Reis mit
750 „ Sahne,
die Schale von $^1/_2$ Citrone und
120 g Zucker,
30 g Gelatine (gelöst)
hinzu und rühre auf Eis bis zur Verdickung. Man entferne wieder vom Eise, verbinde allmälig mit der Crême, fülle das Ganze mit abwechselnden Schichten eingemachter Früchte in eine Form, lasse gefrieren und stürze um, wenn es gebraucht wird.

561. Crême au vin à la Princesse.

Man koche, nachdem man ihn hat quellen lassen,
180 g Reis mit
750 „ Milch,
1 Stange Vanille und
250 „ Zucker
zum Brei, versetze denselben, halbkalt, mit
30 g Gelatine (gelöst)
und etwas Schlagsahne,
setze auf Eis und rühre, wenn die Masse dick wird,
$^1/_2$ l Schlagsahne und
1 Glas Marasquin
dazu, fülle die Crême damit und lasse auf Eis erkalten. NB. Diese beiden letztbeschriebenen Crêmes werden entweder mit einer Vanillen- oder einen Fruchtsäure servirt.

562. Crême à la Nesselrode.

Man rühre 250 g Sahne,
6 Eigelbe und
250 g Zucker
bei mäßigem Feuer zur Crême, setze 250 g entschälte, mit Vanillemilch zum Brei und durch ein Sieb gestrichene Maronen,
40 g Gelatine (gelöst)
hinzu, rühre auf Eis bis zur Verdickung und setze ferner hinzu

1 Glas Maraſquin,
90 g Sultanroſinen,
60 „ Korinthen,
30 „ Citronat, zuletzt
½ l Schlagſahne

und laſſe auf Eis erkalten. — Auch dieſe Crême wird mit einer Sauce, Schlagſahne mit Zucker ſervirt.

563. Crême bavaroise panachée, à la Bohémiene.

Man fertigt in einzelnen Portionen Bavaroiſen von Erdbeeren, von Chokolade, von Mandeln und von Piſtazien an, läßt gefrieren und ſchneidet kleine Würfel daraus. Dieſe werden unregelmäßig neben und über einander zu einer Pyramide aufgebaut und durch Gelée zuſammengehalten. Das Ganze wird von eingemachten Reine=Clauden gekrönt.

564. Vanille=Crême.

Man reibe 10 Eigelbe,
1½ Eßlöffel Mehl und
120 g Vanillezucker
ab, ſetze ½ l Sahne
zu und rühre bei mäßigem Feuer zur Crême, die noch warm mit dem ſteifen Schnee von 6 Eiweißen
vermiſcht wird.

565. Crême brulée.

Eine Crême, zubereitet wie die vorbeſchriebene, wird mit langen Fäden von ſchwach gebräumnte Caramel übergoſſen und ſchnell mit dieſen vermiſcht. Die wieder glatt geſtrichene Oberfläche wird mit Puderzucker beſtreut, mit Arac beträufelt und mittelſt einer darüber gehaltenen glühenden Schaufel glacirt.

566. Citronen=Crême.

Man reibe 8 Eigelbe,
120 g Zucker,
1 Eßlöffel voll Mehl
und die mit Zucker abgeriebene Schale von
1 Citrone
ab, ſetze 350 g Sahne
zu und reibe bei mäßigem Feuer zu einer compakten Crême, welche noch heiß mit dem Schnee von 6 Eiweißen
und dem Safte von 1 Citrone
vermiſcht wird.

567. Andere Vorschrift.

Man reibe 8 Eigelbe,
250 g Zucker,
Saft und Schale von 1 Citrone und
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl
ab, setze $\frac{1}{2}$ Flasche spanischen Wein
hinzu, rühre bei mäßigem Feuer zu einer compakten Crême und vermische noch warm mit dem Schnee von
6 Eiweißen.

568. Marasquin-Crême.

Wird mit 8 Eigelben,
120 g Zucker,
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl und
350 g Sahne
bereitet, wie Nr. 563. Bevor der Schnee der 6 Eiweiß hineingethan wird, gießt man
1 Glas Marasquin
in die Crême.

569. Punch-Crême.

Wird bereitet wie Nr. 566, und setze man statt des spanischen Weines ein Weinglas voll Rum oder Arrac hinzu.

570. Apfelsinen-Crême.

Man reibe 8 Eigelbe,
200 g Zucker,
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl, Schale von
1 Apfelsine, Saft von
2 Apfelsinen und von
1 Citrone, und
350 g Sahne
bei mäßigen Feuer, zu Crême ab, und vermische noch warm mit dem Schnee von 6 Eiweißen.

571. Andere Vorschrift.

Man verwende statt der Sahne Weißwein.

572. Ananas-Crême.

Man verwende statt des Saftes und der Schale der Apfelsinen das mit Zucker vermischte durchgeriebene Mus einer halben Ananas.

573. Erdbeer-Crême.

Man reibe 6 Eigelbe,
200 g Zucker,
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl,
$\frac{1}{4}$ Flasche Wein
und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone
über mäßigem Feuer zur Crême ab, setze das durch ein Sieb gestrichene Mus von 500 g Erdbeeren
hinzu, lasse nochmals heiß werden und vermische mit dem Schnee von
6 Eiweißen.
Wird mit Cochenille roth gefärbt.

574. Himbeer-Crême.

Wird unter Anwendung von Himbeeren wie 572 bereitet:

575. Chokolade-Crême.

Man rühre 8 Eigelbe,
120 g Zucker
1 Eßlöffel voll Mehl und
120 g in wenig Milch zerlassene Chokolade
ab, setze 350 „ Sahne
zu und rühre bei mäßigem Feuer zur Crême, welche nach einmaligem Aufkochen noch warm mit dem Schnee von
6 Eiweißen
vermischt wird.

576. Makronen-Crême.

Wird wie 563 bereitet; zuletzt werden fein geriebene Makronen eingerührt.

Flammeries, Mehlspeisen und Puddings.

577. Vanille-Crême-Speise.

Man bereitet wie oben angegeben eine Crême aus
20 Eigelben,
125 g süßen,
8 „ bittere Mandeln,
300 „ Zucker,
60 „ Mehl,
5 „ Vanille,
1 l Sahne und
6 Eiweißen, zu Schnee geschlagen.
Ferner wird aus 12 Eiweißen und
120 g Zucker

ein steifer Schnee geschlagen, aus welchem fingerhohe Platten geformt werden, welche in kochender Milch gar gesotten werden. Nun legt man immer eine Schicht Schneemasse und eine Schicht Crême über einander und belegt jede reichlich mit Gelée, Marmelade und süßen Fruchtscheibchen.

578. Makrone-Crême-Speise.

Man bereitet eine Crême aus

12 Eigelben,
180 g Zucker,
2 Eßlöffel Mehl,
die Schale von 1 Citrone (auf Zucker abgerieben),
½ l Sahne und
6 Eiweißen (zu Schnee geschlagen).

Sodann werden bittere Makronen in Himbeermarmelade eingebettet und mit Rum erweicht. Die noch heiße Crême wird darüber gegossen, das Ganze mit Vanille-Schlagsahne überzogen und mit eingemachten Früchten dekorirt.

579. Speise à la Portugalaise.

Man bereitet eine Crême aus

3 Eiern,
12 Eigelben,
375 g Zucker,
die Schale von 1 Citrone,
dem Safte von 2 Citronen,
½ Flasche Weißwein,
40 g Galatine (gelöst) und
10 Eiweiße (zu Schnee geschlagen),

Diese Crême wird mit Bisquit in fingerdicken Scheiben, welche mit Wein, Zucker und Rum oder Marasquin befeuchtet sind, abwechselnd geschichtet, zwischen die Schichten werden Rosinen und Korinthen gelegt und das Ganze wird mit Früchten und kleinen Biskuits dekorirt.

580. Sultan-Speise.

Man bereitet eine Crême aus

1 l gekochter Sahne,
5 g Haarmann'scher Vanille
350 „ Zucker,
15 Eiweißen,

die nach dem Durchsieben bis zum Dickwerden erwärmt, sodann mit dem Schnee von 10 Eiweißen,
30 g Galatine (gelöst)
und mit je 120 „ Rosinen, Corinthen und Citronat

vermischt und auf Eis kalt gestellt werden. Die aus der Form geschüttete Speise wird mit Vanille=Schlagsahne überfüllt.

581. Flammerie von Gries.

1 l Milch oder Sahne,
150 g Zucker,
Zimmt und Citronenschale nach Geschmack,
120 g Gries

werden zu Brei gekocht, welcher nach Entfernung der Gewürze mit dem Schnee von 4 Eiweißen vermischt und in Formen gefüllt wird. Wird mit Fruchtsauce servirt.

582. Flammerie von Hirse.

250 g Hirse,
1 l Milch,
125 g Zucker,
Zimmt und Citronenschale nach Belieben,

werden zu Brei gekocht, mit dem Schnee von

4 Eiweißen

vermischt und in Formen gefüllt. Wird mit Vanillemilch oder Weinschaumsauce servirt.

583. Flammerie von Buchweizengritze.

Wird wie Nr. 582 bereitet. Bei Broden kann man der Milch etwas Rosen=, Pomeranzenblüthen= oder Bittermandel= (Pfirsich=) Wasser zusetzen.

584. Flammerie von Sago.

Man quillt Sago in Wein auf, setzt Zucker zu und würzt mit Zimmt und Citronenschale nach belieben. Wird mit Weinsauce servirt.

585. Flammerie von Reisgries mit Mandelmilch.

Man koche $1\frac{1}{4}$ l Milch
mit dem Brei von 50 g süßen und
8 Stück bittern Mandeln,
siebe durch, füge 300 g Zucker,
5 „ Haarmann'sche Vanille,
180 „ Reisgries,
den Schnee von 5 Eiweißen

zu und füllt in Formen. Wird mit Vanillemilch oder Weinschaumsauce servirt.

585. Flammerie von Fruchtsaft (rothe Grütze).

1 Teller voll gequetschte Himbeeren und
1 „ „ „ Johannisbeeren

werden mit 750 g Wasser

gekocht; der abgepreßte und gesiebte Saft wird mit
200 g Zucker,
200 „ Reisgries,
der mit etwas Bittermandel- oder Pfirsichwasser umgerührt ist, zum Brei gekocht, welchen man noch den Schnee von
4 Eiweiß
zusetzen kann. Wird mit Vanillenmilch oder mit Schlagsahne servirt.

587. Flammerie von Kirschsaft.

1 kg entsteinte saure Kirschen
werden mit 750 g Wasser,
Zimmt und Citronenschale
nach Geschmack ausgekocht; der abgepreßte Saft wird, wie oben, mit Zucker, Bittermandelwasser und Reisgries zum Brei gekocht.

588. Flammerie von Kartoffelmehl.

1 l Milch,
180 g Zucker,
120 „ Kartoffelmehl,
kalt angequirlt, werden dick gekocht, noch heiß mit dem Schnee von
5 Eiweißen, und
1 Glas Marasquin
vermischt und in feuchte Formen gethan. Wird mit Eiersauce servirt.

589. Flammerie mit Makronen.

1 l Milch,
120 g Kartoffelmehl,
180 „ Zucker
werden dick gekocht, mit 6 Eigelben,
mit Milch angequirlt 60 g gehackten Makronen,
dem Schnee von 4 Eiweißen
vermischt und in feuchte Formen gethan. Wird mit Himbeersauce servirt.

590. Citronen-Mehlspeise.

Man erhitzt 2 Eßlöffel voll Mehl mit
1 „ Butter und
1 „ voll Milch,
läßt abkühlen und rührt das Ganze mit
250 g Butter
zur Crême, setzt 250 „ Zucker,
16 Eigelbe,

die Schale und den Saft von
2 Citronen und
16 Eiweiße,
zu Schnee geschlagen, füllt in eine Form und bäckt bei mäßiger Hitze gar.

591. Andere Vorschrift à la Lyonnaise.

Man rühret bei gelindem Feuer
9 Eigelbe,
120 g Butter,
120 „ Zucker,
Saft und Schale von 1 Citrone
zum lockern Teig ab, setzt 10 Eiweiße,
zu Schnee geschlagen, hinzu, füllt gefettete Formen, deren Boden mit Papier belegt ist und bäckt ca. 1½ Stunden im Wasserbade gar. Die fertige Mehlspeise wird mit Zucker bestreut oder mit Weinschaumsauce übergossen.

592. Mehlspeise à la Dauphin.

Nach voriger Vorschrift bereitete Speise wird in Halbkugelform gebacken, in Scheiben geschnitten und, nachdem die Oberflächen mit Fruchtmarmelade belegt sind, wieder zusammengelegt. Sodann wird sie mit gezuckertem Eiweißschnee überzogen, mit Zucker bestreut und im Ofen bis zum Halbwerden erheizt. Wird mit Weinschaumsauce servirt.

593. Reis-Mehlspeise.

Man kocht 250 g gewaschenen Reis,
1 l Milch,
120 g Butter und
200 „ Zucker
zum Brod, rührt darunter 10 Eigelbe,
die Schale von 1 Citrone,
10 Eiweiße
zu Schaum geschlagen, füllt in eine Form und bäckt im Wasserbade (1½ Stunde) gar. Wird mit Vanillenmilch oder Fruchtsauce servirt.

594. Maringuirte Reis-Mehlspeise.

Wird mit gezuckertem Eiweißschnee nach Nr. 591 überzogen.

595. Gries-Mehlspeise.

250 g grobkörniger, gewaschener Gries,
1 l Milch,
200 g Zucker,
120 „ Butter und
10 Eier werden, wie bei Nr. 592 beschrieben, zubereitet.

596. Gries-Mehlspeise aux confitures.

Man kocht 60 g Gries,
250 „ Milch,
40 „ Zucker,
25 „ Butter,
2 Eigelbe

zum steifen Brei und bäckt die eine Hälfte auf einer gefetteten Platte zu einem dünnen Stück aus, während zur andern Hälfte

30 g feine Chokolade

gegeben und diese dann ebenfalls flach gebacken wird. Diese Kuchen werden ausgestochen und eine Speiseform mit den Stücken belegt. Darüber gefüllt wird folgende Speise:

120 g Gries,
$1/2$ l Sahne,
100 „ Butter,
125 g Zucker

zu Brei gekocht und mit 8 Eigelben,
die Schalen von 1 Citrone,
mit Zucker abgerieben, 60 g Rosinen,
60 „ Corinthen,
beliebig eingemachte Früchte,
8 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen und bäckt das Ganze im Wasserbade gar. ($1/2$ Std.)

597. Gries-Mehlspeise à la Figaro.

Man bereite einen steifen Brei von

250 g Gries,
Zimmt und Citronenschalen nach Belieben,
200 g Zucker und
1 l Milch

und theile ihn in vier Theile. Zu einem Theil setze man

50 g Butter und
3 Eigelbe,

einem andern Theil 50 g Butter
3 Eigelbe

zu und färbe ihn grün mit Spinatfarbe; einem dritten Theil setze man

50 g Butter,
3 Eigelbe und
30 g feine Chokolade,

und dem letzten Theil 60 „ Krebsbutter und
3 Eigelbe

zu. Sodann werden 12 Eiweiße

zu Schnee geschlagen und gleichmäßig unter je der vier Theile verrieben. Diese vier Teige werden in gefetteter Form über einander geschichtet, jedoch je durch eine große Oblate von einander getrennt gehalten und im Wasserbade gebacken ($1\frac{1}{2}$ Stunden). Wird mit Vanille- oder Citronensauce servirt.

598. Kartoffel-Mehlspeise.

200 g Butter,
zu Schaum gerieben 2 Eier,
8 Eigelbe,
200 g Zucker,
20 „ Citronenzucker,
Salz nach Geschmack,
500 g gekochte, geriebene Kartoffeln,
3 Eßlöffel voll Sahne,
8 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, werden in einen Teigrand gefüllt, mit Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze (1 Stunde) gebacken.

599. Hirse-Mehlspeise.

Man kocht 270 g gebrühte und gewaschene Hirse mit
1 l Milch

zu Brei und streicht sie durch ein Sieb. Sodann werden

180 g Butter

zu Schaum gerührt, dazugegeben

10 Eigelbe,
150 g Zucker,
20 „ Citronenzucker,
Salz nach Belieben,
der Hirsebrei,
10 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen. Das Ganze wird in einen Teigrand gefüllt, mit Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze (1 Stunde) gebacken. Wird mit Milchsauce servirt.

600. Quark-Mehlspeise.

180 g Butter,
zu Schaum gerührt, 10 Eigelbe,
180 g Zucker,
20 „ Citronenzucker,
50 „ geriebene Semmel,
250 „ Quark,
60 „ geriebene, bittere Makronen,
10 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, in Teigrand gefüllt, mit Zucker bestreut und 1¼ Stunde gebacken.

601. Gries-Mehlspeise mit Käse.

Man gieße bei gelindem Feuer

120 g Gries,
250 „ Fleischbrühe,
3 Eßlöffel voll Sahne und
90 g Butter,

zum steifen Brei auf, dann nach geschehener Abkühlung

6 Eigelbe,
Salz u. Muskatnuß nach Bedarf,
90 g geriebenen Parmasankäse und
6 Eiweiße,

zu Schaum geschlagen, zugesetzt werden. Das Ganze wird in Form gefüllt und im Wasserbade (1 Stunde) gar gebacken.

602. Kartoffel-Mehlspeise mit Käse.

150 g Butter,
zu Schaum gerieben 8 Eigelbe,
Salz und Mukatnuß nach Geschmack,
500 g gekochte, geriebene Kartoffeln,
1 kleine Tasse voll dicke saure Sahne,
125 g geriebene Parmesankäse und
8 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, werden in gefetteter Form im Wasserbade gar gebacken (1 Stunde).

603. Nudeln-Mehlspeise.

Man mache von 2 Eiern,
2 Eigelben und
Mehl nach Bedarf

feingeschnittene Nudeln, werfe diese in

1 l kochende Vanillemilch,
gebe dazu ferner 120 g Butter

und koche gar; nach geschehener Abkühlung setze man hinzu

150 g Zucker,
10 Eigelbe und
10 Eiweiße

zu Schnee geschlagen, fülle in Form und backe im Wasserbade gar. Man kann auch bittere Mandeln und statt der Vanille Citronenschale dazu nehmen.

604. Nudel-Crême-Speise à la Palffy.

Man mache aus 2 Eiern,
2 Eigelben,
Mehl nach Bedarf, etwas Milch,

Nudeln, schneide sie ganz fein und backe sie in Butter gar. Sodann wird aus ½ l vanillirter Sahne,
45 g Mehl,
10 Eigelben,
180 g Zucker,
30 „ Butter

auf sanftem Feuer eine Crême bereitet, welche über die in einem Teigrand befindlichen gebackenen Nudeln geschichtet und im Ofen erhitzt, aber nicht gebacken wird. Die Speise wird beim Serviren mit Zucker, einigen gebackenen Nudeln und kleinen Streifchen geschnittener Mandeln oder Pistazien bestreut.

605. Krebs-Mehlspeise.

200 g geschälte Semmel

werden in Stücke geschnitten und in
¼ l Milch
aufgeweicht, mit 1 Eßlöffel Krebsbutter
bei mäßiger Hitze zu einem steifen Brei abgerieben und durch ein Sieb gestrichen, sodann 120 g Krebsbutter und von
50 Stück Krebsen die Matte (siehe 604),
120 g Zucker,
70 „ Citronenzucker,
10 „ Eigelbe und
10 Eiweiße, zu Sahne geschlagen,

zugesetzt. Das Ganze wird in mit Krebsbutter gefettete und mit Semmelcrême bestreute Form gegeben und im Wasserbade (1½ Stunde) gar gebacken. Wird mit Vanillensauce, die mit Krebsbutter angemacht wird, servirt.

606. Die Krebsmatte zur Krebs-Mehlspeise.

Man entnimmt lebenden Krebsen die Galle, die man fortlaufen läßt, die Lebern und die Schwänze und zerstößt den Rest mit Ausnahme der faserigen Theile des Innern, die ebenfalls entfernt werden. Die fein zerstoßene Masse wird mit Sahne und gequirlten Eiern (auf 50 Stück Krebse 3 l Sahne und 6 Eier) vermischt, nach einer oder zwei Stunden durch ein Sieb gestrichen, mit dem Safte einer halben Citrone und den Lebern vermischt und nun über mäßigem Feuer zum

Gerinnen gebracht, das Kochen dabei jedoch vermeidend. Alsdann wird die Flüssigkeit durch ein Sieb oder Tuch von der Masse geschieden, diese sanft abgepreßt und so verwendet.

607. Krebsmehlspeise mit Käse.

Man kocht		Krebsmatte von 30 Krebsen mit gleicher Menge Semmelbrei
steif und verarbeitet	120	g Krebsbutter fein,
rührt dazu	8	Eigelbe,
		die feingewürzten Krebsschwänze,
	120	g Parmesankäse,
		Salz, Pfeffer, Muskatnuß, feine Kräuter nach Geschmack,
	8	Eiweiße zu Schnee geschlagen,

füllt in einen Rand streut Käse darüber, beträufelt mit Krebsbutter und Citronensaft und bäckt bei mäßiger Hitze (1 Stunde) gar.

608. Fisch-Mehlspeise.

Fleisch von einem Kilo schweren Hecht oder Zander wird zur Hälfte in kleine Würfel geschnitten und mit Butter, Salz und Citronensaft gar gekocht; von der andern Hälfte wird eine Farce gemacht, aus welcher Klöße gemacht und gekocht werden.

120 g Mehl,
$^3/_8$ l Sahne,
4 Eigelben,
180 g Butter

werden über Feuer zu einem Brei gerieben, dem nach dem Erkalten

	4	Eigelbe,
	120	g geriebener Parmesankäse,
		Pfeffer, Salz, Muskatnuß und feine Kräuter,
auch	4	Eiweiße, zu Schnee geschlagen,

zugemischt werden. Mit dieser Masse wird der Boden einer Form belegt, Fischstücke und Klöße hineingedrückt, fein gehackter Schinken darüber gestreut, wieder Masse aufgefüllt und so fortgefahren, bis Alles verbraucht ist. Dann wird bei mäßiger Hitze ($1^1/_2$ Stunden) gar gebacken. Wird mit Champignonsauce servirt.

609. Schwarzbrod-Mehlspeise.

180 g geriebenes Schwarzbrod,
$^3/_8$ l Sahne

werden über Feuer abgerührt; nach geschehener Abkühlung werden zugesetzt

120 g Butter,
8 Eigelbe,
60 g Chokolade,
120 „ Zucker,
8 „ Citronenzucker,
Zimmt und Nelken nach Geschmack und
8 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen. Das Ganze wird in einer Form bei mäßiger Hitze ($1^1/_2$ Stunden) gebacken. Wird mit Weinschaumsauce servirt.

610. Apfelsinen-Mehlspeise.

120 g Mehl,
$^3/_8$ l Sahne,
3 Eigelbe und
90 g Butter

werden über Feuer zum steifen Brei abgerieben. Nach geschehener Abkühlung werden 120 g Zucker,
die Schale von 1 Apfelsine,
der Saft von 2 Apfelsinen,
6 Eigelbe und
8 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, zugesetzt, in Teigrand gefüllt, mit Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze (1 Stunde) gar gebacken. Wird mit Apfelsinencrêmesauce servirt.

611. Sächsische Mehlspeise.

Man kocht einen steifen Brei von
150 g Mehl,
$^3/_8$ l Milch und
etwas Butter.

Nach geschehener Abkühlung setzt man hinzu
150 g Butter,
zu Schaum gerieben, 150 „ Zucker,
die Schale von 1 „ Citrone,
mit Zucker verrieben, 2 „ Eier,
10 Eigelbe und
10 Eiweiße

zu Schnee geschlagen. Man bäckt im Wasserbade ($1^1/_2$ Stunden) gar. Wird mit Milch oder Fruchtsauce servirt.

612. Makronen-Mehlspeise.

Wird nach voriger Angabe bereitet, nur setzt man vor dem Eiweißschnee 75 g geriebene bittere Makronen zu.

613. Berliner Mehlspeise.

4 Hände voll geriebene Semmel,
60 g süße,
15 „ bittere Mandeln,
150 „ Zucker,
die Schale von 1 Citrone,
auf Zucker abgerieben, 60 g Butter,
6 Eigelbe,
1/8 l Sahne,
6 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, werden zur Masse verrieben und gebacken.

60 g Butter,
zu Schaum gerührt, 4 Eigelbe,
60 g Zucker,
der Saft von 1 Citrone,
6 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, werden für sich eingerührt, über das Erstere gefüllt und nochmals eine halbe Stunde lang gebacken.

614. Märkische Mehlspeise.

1 1/4 l Milch

wird mit ganzem Zimmt ausgekocht, alsdann mit

125 g Butter,
125 „ Zucker und
180 „ Mehl

zum steifen Brei gekocht. Man rührt, bis es kalt ist und setzt ferner zu

2 Eier,
6 Eigelbe,

die feingehackte Schale von

1 Citrone,
15 g gehackte bittere Mandeln,
180 „ Rosinen und Corinthen und
6 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, fülle die Masse in Form, bestreue sie mit Zucker und backe (1 1/4 Stunde) gar.

615. Französische Mehlspeise.

15 Eigelbe
werden mit 250 g Zucker

zum Schaum gerührt; sodann werden

60 g geriebene bittere Makronen,
der Saft von 1—2 Citronen,
15 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, zugesetzt; die Masse wird in Pyramidenform gebracht, mit einer Spritzdüte verziert und ($^1/_2$—$^3/_4$ Stunden) gar gebacken.

616. Englische Mehlspeise (Beignets.)

4 Eier,
4 Eigelbe,
90 g Zucker und
$^1/_4$ l Vanillemilch

werden zu Schaum gerieben und in einer gefetteten Form in nicht ganz kochend heißem Wasserbade gar gekocht. Nach dem Erkalten werden fingerdicke Scheiben daraus geschnitten, die in Backteig getaucht, in Fett gar gebacken, mit Zucker bestreut und mit einer darüber gehaltenen glühenden Schaufel glasirt werden.

617. Vanille-Auflauf.

$^3/_4$ l Vanillemilch oder Sahne,
5 Eigelbe,
120 g Zucker,
90 „ Butter

werden über Feuer zu Teig abgerieben; nach geschehener Abkühlung werden zugesetzt

5 Eigelbe und
10 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, worauf in Form ($^3/_4$ Stunden) gar gebacken wird.

618. Chokoladen-Auflauf.

Man rühre über Feuer von

$^1/_2$ l Vanillemilch oder Sahne
60 g Mehl,
120 „ gute Chokolade,
60 „ Butter und
90 „ Zucker,

einen steifen Brei ab, der nach geschehener Abkühlung mit

4 Eigelben und
8 Eiweißen

zu Schnee geschlagen, wie oben gebacken wird.

619. Makronen-Auflauf.

Wird nach Nr. 616 bereitet, nur daß vor dem Zugeben des Schnees 150 g zerriebene bittere Makronen zugesetzt werden.

620. Mandel-Auflauf.

3/4 l Sahne,
120 g Mehl,
90 „ Butter,
150 „ Zucker,
5 Eigelbe
120 g Mandeln (mit einigen bitteren)

zu Brei gerieben, werden über Feuer zum steifen Brei abgerieben und nach geschehener Abkühlung mit

20 g Citronenzucker,
5 Eigelben und
10 Eiweißen,

zu Schnee geschlagen, vermischt und bei mäßiger Hitze gebacken.

621. Citronen-Auflauf.

250 g Zucker,
12 Eigelbe,
Saft und Schale von 2 Citronen,
auf Zucker verrieben, 30 g Kartoffelmehl und
12 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, werden bei mäßiger Hitze (30—40 Minuten) gebacken.

622. Erdbeer-Auflauf.

12 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, werden mit

375 g Puderzucker

und dem Fleische von 1 1/2 l Erdbeeren

vermischt und gebacken.

Ebenso wird

623. Himbeer-Auflauf

bereitet.

624. Frucht-Schnee.

Aprikosen, Pfirsiche, Aepfel, Kirschen, Reine-Clauden &c. werden mit Zucker zu Mus gekocht und durch ein Sieb gestrichen.

1/2 l solchen Fruchtmuses
wird mit 10 Eiweißen,
zu Schnee geschlagen, und
5 g Puderzucker

leicht durchzogen, pyramidenförmig angerichtet, etwas dekorirt, mit Zucker bestreut und bei sehr mäßiger Hitze (1/2 Stunde) gar gebacken.

625. Frucht=Auflauf.

120 g Butter

werden zu Schaum gerührt, dazu gegeben

8 Eigelbe,
120 g Zucker,
20 „ Citronenzucker,
1/4 l Fruchtmus,
75 g geriebene Semmel,
60 „ zerstoßene bittere Makronen und
8 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen. Das Ganze wird in einen Teigrand gefüllt, mit Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze (1/2 — 3/4 Stunde) gar gebacken

626. Punsch=Auflauf.

Wird, wie mehrfach beschrieben, aus

1/2 l Sahne,
150 g Mehl,
150 „ Zucker,
90 „ Butter,
10 Eigelben,
2 Citronen,
1/8 l Rum oder Arrac und
10 Eiweißen,

zu Schnee geschlagen, bereitet. Backt ca. 1 Stunde.

627. Kartoffelmehl=Pudding.

1/4 l Milch,
180 g Butter,
120 „ Zucker,
180 „ Kartoffelmehl

werden über schwachem Feuer zum steifen Teige gerührt (abgebrannt) und nach dem Verkühlen mit

2 Eiern,
10 Eigelben,
Salz nach Geschmack,
der Schale 1 Citrone,
auf Zucker abgerieben und
10 Eiweißen,

zu Schnee geschlagen, vermischt. Die Masse wird in gefetteter Serviette im Wasserbade (1 1/2 Stunde) gar gekocht. Wird mit Schaumwein=sauce servirt.

628. Weizenmehl=Pudding.

270 g Mehl,
$^1/_2$ l Milch,
270 g Butter

werden zum steifen Teige abgebrannt und nach dem Verkühlen mit

18 Eigelben,
270 g Zucker,
6 feingestoßenen bitteren Mandeln,
der Schale von 1 Citrone und
18 Eiweißen, zu Schnee geschlagen,

vermischt und in Form oder Serviette gar gekocht.

628. Reis=Pudding.

500 g Reis
wird in 1 l Milch
aufgequollen und mit 250 g Butter,
250 „ Zucker

abgerieben. Nach geschehener Abkühlung werden zugegeben

16 Eigelbe,
Citronenschalen und Salz, auch wohl einige bittere Makronen,
250 g Rosinen und Corinthen,
60 „ Citronat und
16 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen. Wird in Form oder Serviette gar ($1^1/_2$ Stunden) gekocht und mit Fruchtsauce servirt.

629. Gries=Pudding.

1 l Milch,
180 g Butter,
1 Prise Salz,
150 g Zucker,
375 „ Gries,
2 Eier

werden zu Brei gekocht und nach dem Verkühlen vermischt mit

10 Eigelben,
1 Citronenschale, auf Zucker verrieben,
6—8 bitteren Mandeln, fein gerieben,
10 Eiweißen, zu Schaum geschlagen.

Wird im Wasserbad gar gekocht, wie Nr. 626, und mit Milch=, Frucht= oder Weinsauce servirt.

631. Hirse-Pudding.

250 g abgebrühte Hirse
wird mit 3/4 l Milch
weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Man reibe
125 g Butter zu Schaum, setze
125 „ Zucker,
Zimmet, Citronenschale und Salz,
6 Stück bittere Mandeln, gehackt,
8 Eigelbe,
30 g gestoßene Semmel,
den erkalteten Hirsebrei und
8 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,
hinzu und koche in Form oder Serviette im Wasserbade (1 1/2 Stunden) gar. Sauce wie vorstehend.

632. Arrow-Root-Pudding.

1 Eßlöffel Arrow-Root,
etwas Citronenschale und
1/4 l Milch
koche man auf, setze nach dem Abkühlen hinzu
4 Eigelbe,
50 g Zucker,
30 „ Butter,
1 Theelöffel Orangeblüthwasser,
4 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,
lege auf den Grund einer gefetteten Form candirte Kirschen, fülle den Teig darüber und koche im Wasserbade gar. Wird mit Weinsauce servirt.

633. Teig-Pudding.

2 Löffel Mehl,
1 Eigelb,
2 Eiweiße,
Milch,
daß ein Brei wird, 20 Minuten in Form gekocht.

634. Teig-Pudding, gebacken.

200 g Mehl,
3 Eier,
1 Prise Salz,
Mehl,
daß ein dicker Teig wird, 3/4 Stunde in Form gebacken.

635. Sago-Pudding.

250 g Sago
wird mit ½ l Milch
ausgequollen, 150 g Butter, zu Schaum gerührt,
2 Eier,
6 Eigelbe,
Zimmt, Citronenschale u. Salz,
120 g Zucker,
30 „ geriebene Semmel,
der Sagobrei und
6 Eiweiße, zu Schnee geschlagen.

Wird 1½ Stunden gekocht und mit Rothweinsauce servirt.

636. Kartoffel-Pudding.

180 g Butter, zu Schaum gerieben,
12 Eigelbe,
180 g Zucker,
Citronenschale und Salz,
6 Stück feingeriebene Mandeln
60 g gestoßene Semmelkrume,
250 „ gekochte, geriebene Kartoffeln,
12 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,

1½ Stunden kochen und mit Milch- oder Fruchtsauce serviren.

637. Feigen-Pudding.

250 g gehacktes Rinderfett,
250 „ Brodkrumen,
500 „ gehackte Feigen,
150 „ Zucker,
Muskatnuß und Salz,
1 Ei und
1 Obertasse voll Milch.

Wird 4 Stunden lang im Wasserbade gekocht.

638. Kastanien-Pudding.

Man koche 1 kg geschälte Kastanien
in Milch weich und streiche es durch ein Sieb; koche ferner einen Brei von
60 g Kartoffelmehl,
⅛ l Sahne und
30 g Butter

und vermische ihn mit dem Kastanienmus. Das Ganze vermische man mit folgendem Teige:

150 g Butter, zu Schaum gerührt,
150 „ Zucker,
2 Eier,
8 Eigelbe,
10 bittere Makronen, gestoßen und
8 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,

und koche $1^1/_2$—2 Stunden im Wasserbade. Wird mit Weinschaumsauce servirt.

639. Semmel-Pudding.

180 g Butter, zu Sahne gerührt,
2 Eier,
8 Eigelbe,
180 g Zucker,
1 Citronenschale, abgerieben,
1 Prise Salz,
6 St. feingewiegte bittere Mandeln,
375 g geriebene Semmel,
$^1/_2$ Weinglas Rum oder Arrak,
125 g Corinthen,
8 Eiweiße, zu Schnee geschlagen.

Wird mit Weinschaumsauce servirt.

640. Brod-Pudding.

750 g geriebenes Schwarzbrod
wird mit 180 „ Butter gelbbraun geröstet,
6 Eier,
6 Eigelbe und
250 g Zucker werden zu Schaum gerieben,
Zimmt, Nelken, Citronenschale und Salz,
das geröstete Brod,
250 „ Corinthen,
$^1/_4$ l Sahne,
6 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,

werden zugesetzt und 2 Stunden lang gar gekocht. Servirt mit Weinsauce.

641. Butterbrod-Pudding.

Man schichte dünne Scheiben von Brod und Butter in einer gefetteten Form übereinander, bestreue jede Lage mit Corinthen, Zimmt und Zucker, befeuchte das Ganze mit Arrak oder Wein, und fülle die Form voll mit einem Rahm von Eiern, Sahne und Citronenzucker und backe nach gehöriger Durchfeuchtung 1 Stunde lang im Wasserbade.

642. Citronen-Pudding.

8 Eigelbe,
4 Eiweiße,
125 g Zucker,
500 „ Butter,
$^1/_4$ l Sahne, Saft u. Schale von
$1^1/_2$ Citrone
werden in Blätterteigform gethan und gar gebacken.

643. Orange-Pudding.

3 geschälte Orangen
werden in Rosenwasser weich gekocht, im Mörser zerrieben und mit
12 Eigelben,
400 g Zucker,
200 „ Butter
gemischt und in Blätterteigform ($^1/_2$ Stunde) gar gebacken.

644. Citronen-Pudding.

Man schneidet 250 g Citronen in Scheiben
und zerreibe diese sehr fein mit
250 „ Zucker, setze
12 Eigelbe, zu Schaum gerührt,
175 g Butter und
etwas Arrak zu
und backe die Masse, welche mit Spinatsaft grün gefärbt wird, in Blätterteigform gar.

645. Aepfel-Pudding.

250 g Apfelmus,
120 „ zerlassene Butter,
60 „ Zucker,
6 Eigelbe,
4 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,
etwas Citronenschale, abgerieben,
werden in Blätterteigform gar gebacken.

646. Stachelbeeren-Pudding.

$^1/_2$ Stachelbeermus,
4 Eigelbe,
50 g Butter,
50 „ Zucker,
140 „ gestoßene Semmel
4 Eiweiße,
zu Schnee geschlagen, werden in Blätterteigform gar gebacken.

647. Aprikosen-Pudding.

Man erweiche 250 g Semmelkrume in
$^1/_2$ l heißer Sahne,
setze nach dem Erkalten hinzu:
150 g Zucker,
4 Eidotter,
1 Glas Madeira,
12 große, abgezogene, weich gekochte Aprikosen,
fülle eine Blätterteigform damit aus und backe gar.

648. Obst-Pudding.

Man erweiche 1 kg Semmelkrume in
$^3/_4$ l heißer Milch,
rühre den Brei über Feuer mit
150 g Zucker
zum steifen Brei ab; und setze nach geschehener Abkühlung hinzu
180 g Zucker,
12 Eigelbe,
Zimmt, Citronenschale und Salz,
12 Eiweiße,
zu Schnee geschlagen, und beliebiges weiches Fruchtfleisch. Man füllt in eine Form und kocht ($1^1/_2$—2 Stunden) im Wasserbade gar.

649. Chokoladen-Pudding.

180 g Butter (zu Schaum gerieben),
12 Eigelbe,
130 g Zucker,
90 „ geriebene feine Chokolade,
150 „ geriebenes Schwarzbrod,
etwas Vanille, sehr wenig Zimmt und Nelken,
12 Eiweiße (zu Schnee geschlagen).

Wird in gefetteter, mit Semmel ausgestreuter Form ($1^1/_2$ Stunde) im Wasserbade gar gekocht und mit Schaumsauce servirt.

650. Plum-Pudding.

500 g Rindernierentalg
werden mit 500 „ geriebener Semmel und
60 „ Mehl
fein gehackt, zugegeben werden
180 g Zucker,
Muskatnuß, Zimmt, Nelken und Salz,
8 Stück gehackte bittere Mandeln,
500 g beste entkernte Rosinen,

500 g Korinthen,
120 „ Citronat, fein geschnitten,
2 gehackte Citronenschalen,
10 Eier,
1/8 l Rum,
1/6 „ Sahne,

alles gut durcheinander gerieben und in einer Serviette (4—5 Stunden) gar gekocht. Wird mit Schaumsauce servirt, auch vor dem Serviren eingedrückt, mit Rum begossen und angebrannt.

651. Andere Vorschrift.

500 g gehackter Nierentalg,
300 „ Mehl,
90 „ geriebene Semmel,
6 Eier,
180 „ Zucker,
1/8 l Sahne,
1/8 „ Rum,
8 Stück geschälte, in Würfel geschnittene, Aepfel,
375 g beste Rosinen,
375 „ Korinthen,
2 gehackte Citronenschalen,
30 g Orangeat,
60 „ Citronat,
Muskatnuß und Salz

werden wie oben gar gekocht.

652. Dritte Vorschrift.

500 g Nierentalg,
250 „ Mehl,
250 „ Brodkrumen,
500 „ Rosinen,
500 „ Korinthen,
1 Citronenschale, gehackt,
4 Eier,
Milch nach Bedarf,
1 Weinglas voll Cognak.

Muß 8—9 Stunden kochen.

653. Vierte Vorschrift.

140 g Brodkrumen,
70 „ Mehl,
250 „ Rosinen,
250 „ Korinthen,
500 „ Nierenfett,
125 „ Zucker,

Gewürz und Salz nach Geschmack,
70 „ Citronat,
2 Citronenschalen, gehackt, von
1 Citrone der Saft,
6 Eier, mit Sahne geschlagen,
1 Glas Rum,

gut durchrühren, 2 Stunden stehen lassen und 5 Stunden kochen.

654. Mark-Pudding.

250 g Ochsenmark,
250 „ Brodkrumen

werden mit ½ l kochender Sauce übergossen und erkalten gelassen. Man setze zu

6 Eier,
125 g Zucker,
Zimmt, Muskatnuß und Salz,
1 Löffel Marmelade,
1 Glas Bromdig

und reibe Alles gut durch einander. Die Masse wird in eine gefettete Form gegeben, auf deren Boden eingemachte Kirschen liegen, und gar gekocht, oder in Blatterteigrand gar gebacken.

655. Kabinet-Pudding.

Eine mit Butter ausgestrichene Form wird mit abwechselnden Schichten von Savoy- oder Löffelbiskuits, Rosinen, Korinthen, Citronat, eingemachten Kirschen und zerkleinerten Makronen gefüllt.

½ l Vanillesahne,
180 g Zucker,
2 Eier,
8 Eigelbe und etwas Salz

werden gut verrieben und über die Einlage ausgegossen. Dann wird der bedeckte Topf in nicht völlig kochendem Wasserbade gar gemacht. Wird mit Schaumsauce servirt.

656. Sonntags-Pudding.

250 g Rosinen,
250 „ Korinthen,
250 „ Nierenfett,
250 „ Brodkrumen,
1 Eßlöffel Mehl,
½ Glas Arrak,
½ Citronenschale, gehackt,
100 g Zucker,
4 Eier,
1 Tasse voll Milch. Kocht 4 Stunden lang.

657. Montags-Pudding.

Auf den Boden einer gefetteten Form werden mehrere Schnitte kalten Sonntags-Pudding gelegt und übergossen mit

$^1/_4$ l Sahne,

die mit Zimmt, Citronenschale und feinem Lorbeerblatt abgekocht wurde und 4 Eigelben,

die mit der Sahne zusammengerührt werden, und lasse im Wasserbade gar werden.

658. Krebs-Pudding.

Krebsmatte (nach 606) von 30 Stück Krebsen,
250 g Krebsbutter von 15 Stück Krebsen.

Die gar gekochten Schwänze werden klein gehackt.

250 g Semmel

werden mit $^1/_4$ l Milch

zum steifen Brei gemacht,

die Krebsmatte und
130 g Krebsbutter

darüber gerieben, ferner

10 Eier,
125 g Zucker,
die Krebsschwänze,
Muskatnuß, Citronenschale und Salz und
10 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,

und koche in verschlossener Form ($1^1/_2$—2 Stunden) im Wasserbade gar. Wird mit einer mit Krebsbutter eingemachten Eiersauce servirt.

659. Fisch-Pudding.

Der dritte Theil vom Fleisch eines $1^1/_2$ kg schweren Fisches (Hecht oder Zander) wird mit Salz gar gekocht und mit den anderen zwei Dritteln fein gewiegt; halb so viel Semmel, wie Fisch, wird in Milch aufgeweicht; endlich wird ebensoviel dicke Sauce von Weißmehl und Sahne gekocht.

Man rühre 250 g Butter

zu Schaum, setzt 2 Eier,
8 Eigelbe,
Fisch, Semmel und Sauce,
Muskatnuß und Salz,
1 fein gehackte, in Butter geschmelzte Chokolade,
75 g geriebenen Parmesankäse und
8 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,

hinzu, füllt in eine Form und läßt $1^1/_2$ Stunden nicht zu stark kochen. Wird mit weißer Sardellensauce oder mit einem Ragout von Krebsschwänzen, Pilzen und Kapern servirt.

660. Fleisch-Pudding.

200 g Semmelbrei,
180 „ Butter,
8 Eigelbe,
750 g gebratenes, gehacktes Fleisch,
Muskatnuß, Salz und Pfeffer,
in Butter geschwitzte, gehackte Chalotten,
etwas Parmesankäse und
8 Eiweiße, zu Schnee geschlagen,

werden in Form ($1^1/_2$ Stunden) gar gekocht. Wird mit Sardellen- oder Kapernsauce servirt.

661. Leber-Pudding.

180 g Butter,
1 Ei,
4 Eigelbe, zu Schaum gerieben,
180 g erweichte, ausgedrückte Semmel,
Salz, Zucker, Nelken, Muskatblüthe, Citronenschale nach Belieben,
500 g feingehackte Kalbsleber,
120 „ Rosinen oder Korinthen,
4 Eiweiße, zu Schnee geschlagen.

werden zugesetzt. Das Ganze wird in eine gefettete Form ohne Mittelrohr gegeben und nun ($1^1/_2$ Stunden) im Wasserbade gar gekocht. Wird mit säuerlicher Rosinensauce servirt.

662. Andere Vorschrift.

Man schwitze einige geschälte Zwiebeln und Chalotten in Butter weich, gebe aufgeweichtes, ausgedrücktes Milchbrod hinzu und rühre hiervon auf Feuer einen steifen Brei ab, vermische denselben mit gleichem Gewicht Kalbsleber, welche mit dem dritten Theil ihres Gewichts frischen Speckes zusammen klein gehackt wurde, setze Salz und Gewürz zu, vermische mit Eigelben und Parmesankäse und setze schließlich Eiweißschnee hinzn. Das Ganze wird in einer Form ohne Rohr gar gekocht. Wird mit brauner Sardellensauce servirt.

663. Cito-Pudding.

Nierenfett, Brodkrumen, Rosinen und Corinthen, auf drei Eigelbe, das Weiße von einem Ei, zu Schnee geschlagen, wenig Zucker, Salz

und Citronenschale werden zu einem steifen Teig gerührt; derselbe wird in Mehl gewälzt und in kochendes Wasser gelegt. Wenn er gar ist, schwimmt er auf der Oberfläche.

Die Essigfabrikation

von Paul Altvater in Offenbach a/Main.

664. Die Einrichtung der Fabrik.

Die Fabrik lege man, wo möglich, in ein massiv gebautes Haus, dessen Fenster und Thüren gut schließen, damit die Temperatur in der Fabrik durch äußere Witterungswechsel nicht allzusehr beeinflußt wird.

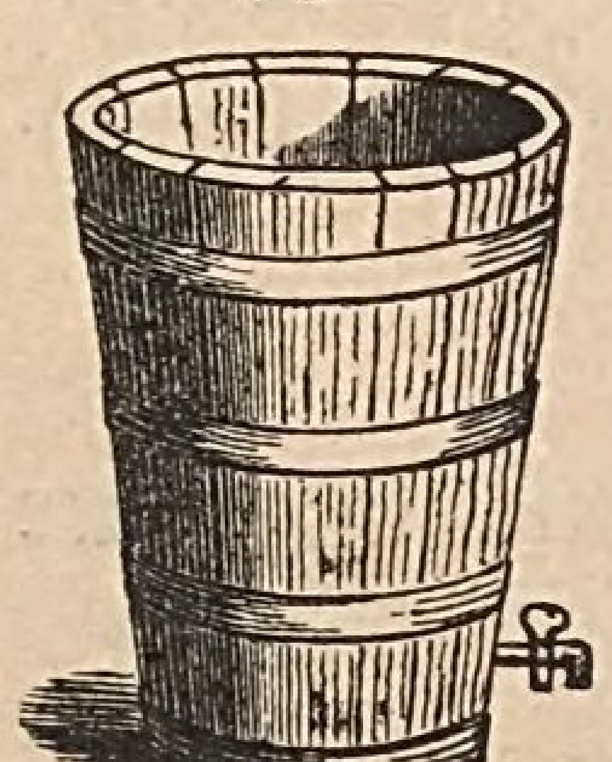
Die Wände des Lokals bewerfe man nicht mit Kalk, sondern mit Lehm, und überstreiche denselben mit Asphalt, den man vorher heiß gemacht hat.

Gipswände sind indessen eben so gut. Alles Holz und Eisen muß sorgfältig mit Oelfarbe angestrichen werden; am besten eignet sich hierbei übrigens, namentlich für die eisernen Reifen, die Diamantfarbe.

665. Zurichtung der Fabrikationsutensilien.

Man nehme ein Faß von 12 Hektoliter, also ein Stückfaß, noch besser ist es, wenn man sich ein konisch zulaufendes Faß nach nebenstehender Zeichnung (Fig. 1) anfertigen läßt. Man achte jedoch darauf, daß die Fässer nicht zu klein sind, denn die Erfahrung hat bewiesen, daß in kleineren Fässern die Temperatur sich nicht erhält, der Essig deshalb nicht die Grade erreichte, die er haben müßte.

Fig. 1.



Faß.

Sodann sorge man für frisches Buchenholz, lasse jedes Scheit, je nach dessen Länge, in 3 bis 4 Theile von 48 Centimeter Länge sägen, diese Theile lasse man wieder in platte Stücke von 33 Centimeter zerkleinern.

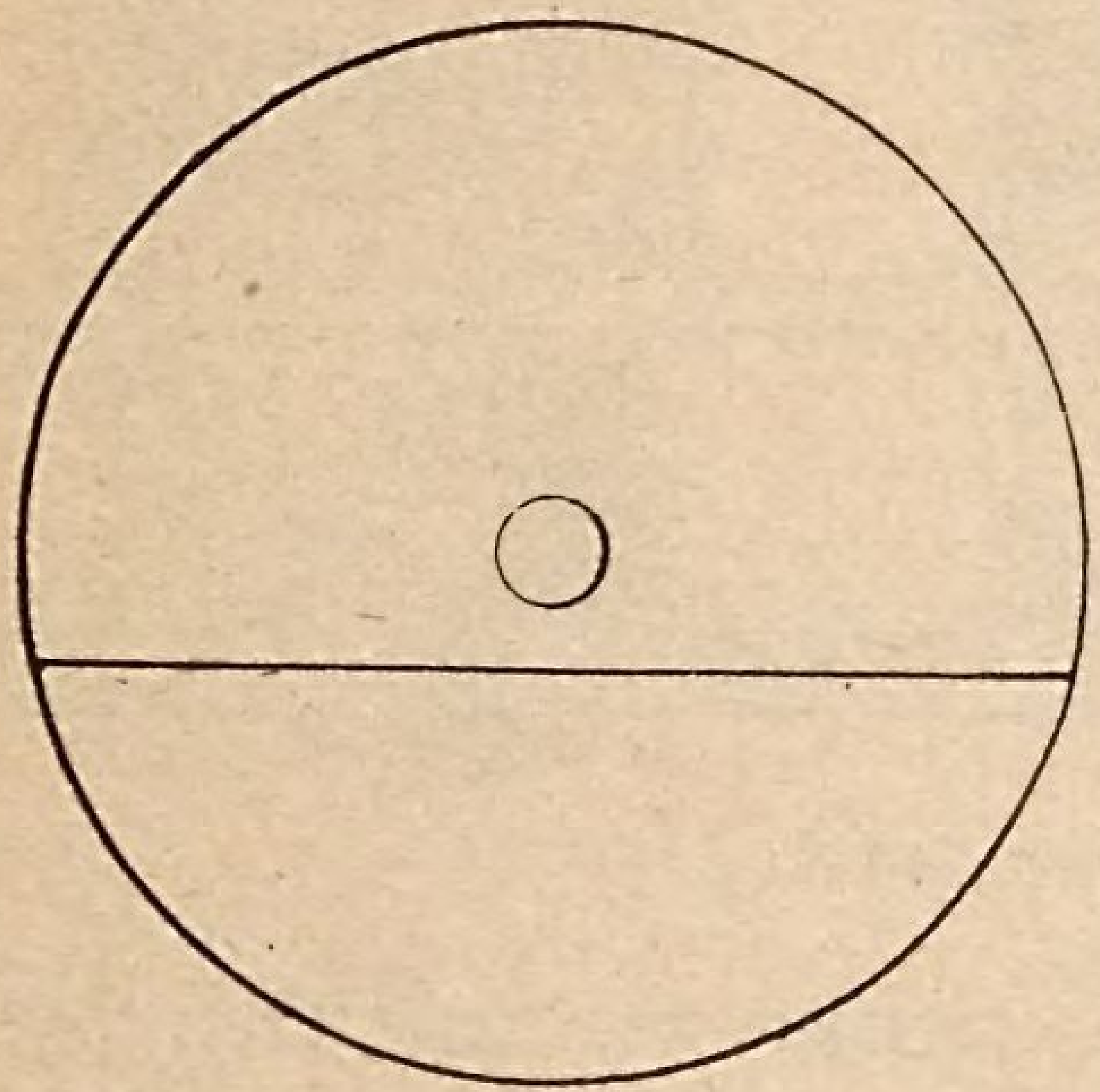
Ist dies geschehen, so läßt man sie mittels eines großen Hobels in kleine Späne hobeln und laugt diese zwei Tage lang in Wasser aus.

Die Fässer (Essigständer genannt) werden in dem Fabrikationslokale so aufgestellt, daß man zwischen denselben und der Wand durchgehen kann, um, im Falle ein Faß rinnt oder ein Reif abgesprungen ist, dem Schaden bequem abhelfen zu können; auch müssen die Fässer drei Fuß hoch vom Boden entfernt stehen, und vor den sämmtlichen Fässern

sollen Bänke herlaufen, in der Höhe von $1^2/_3$ m vom Boden, damit man bequem darauf hin- und hergehen und in die Fässer sehen kann.

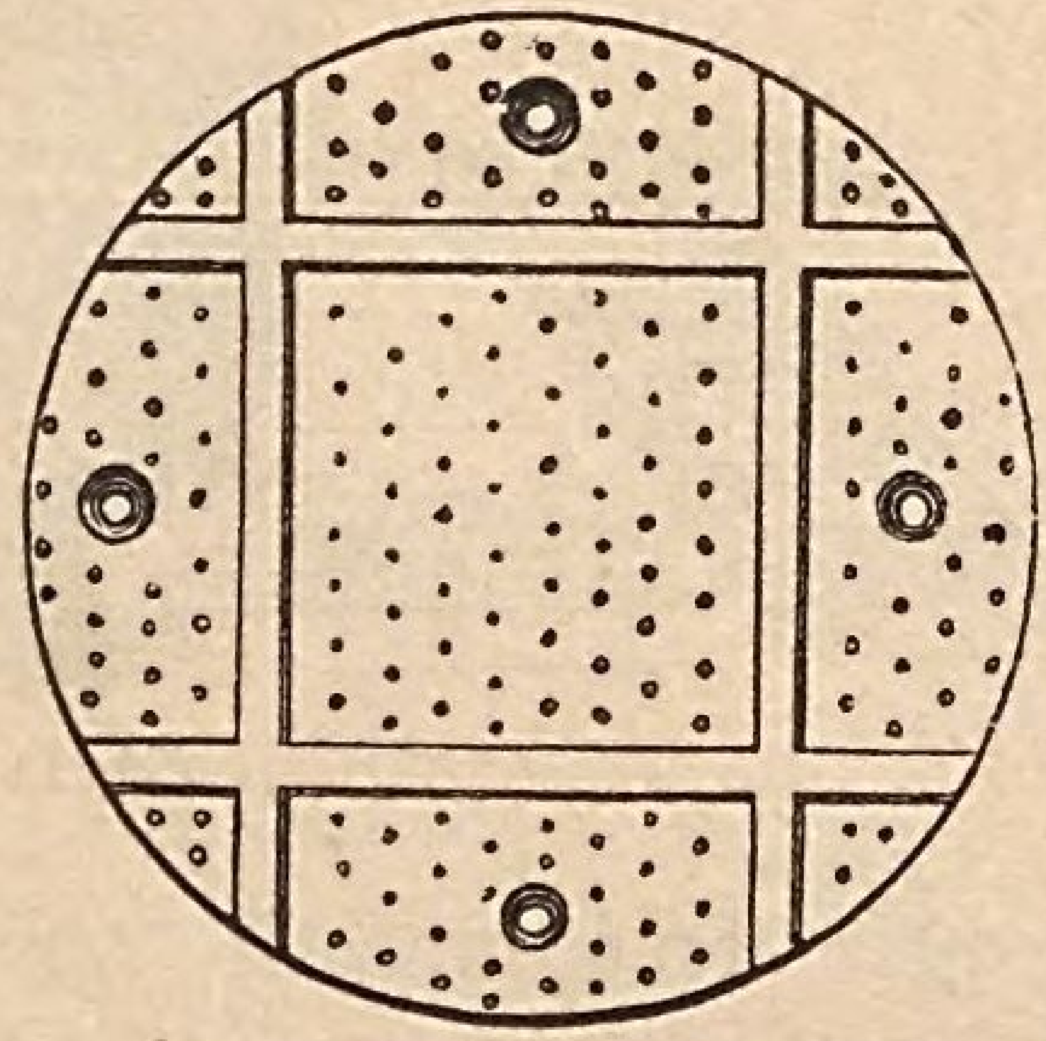
Sind die Fässer auf diese Weise aufgestellt, so füllt man sie mit den Spänen, und stampft diese so fest, daß sie bis zu 15 cm vom Rand entfernt angefüllt sind. Unmittelbar auf diese Späne kommt nun ein Siebboden, der so aufgelegt werden muß, daß zwischen ihm und den Faßdauben keine Flüssigkeit hindurchsickern kann, weshalb etwaige Fugen mit Werg ausgestopft werden müssen.

Fig. 2.



Deckel.

Fig. 3.



Siebboden.

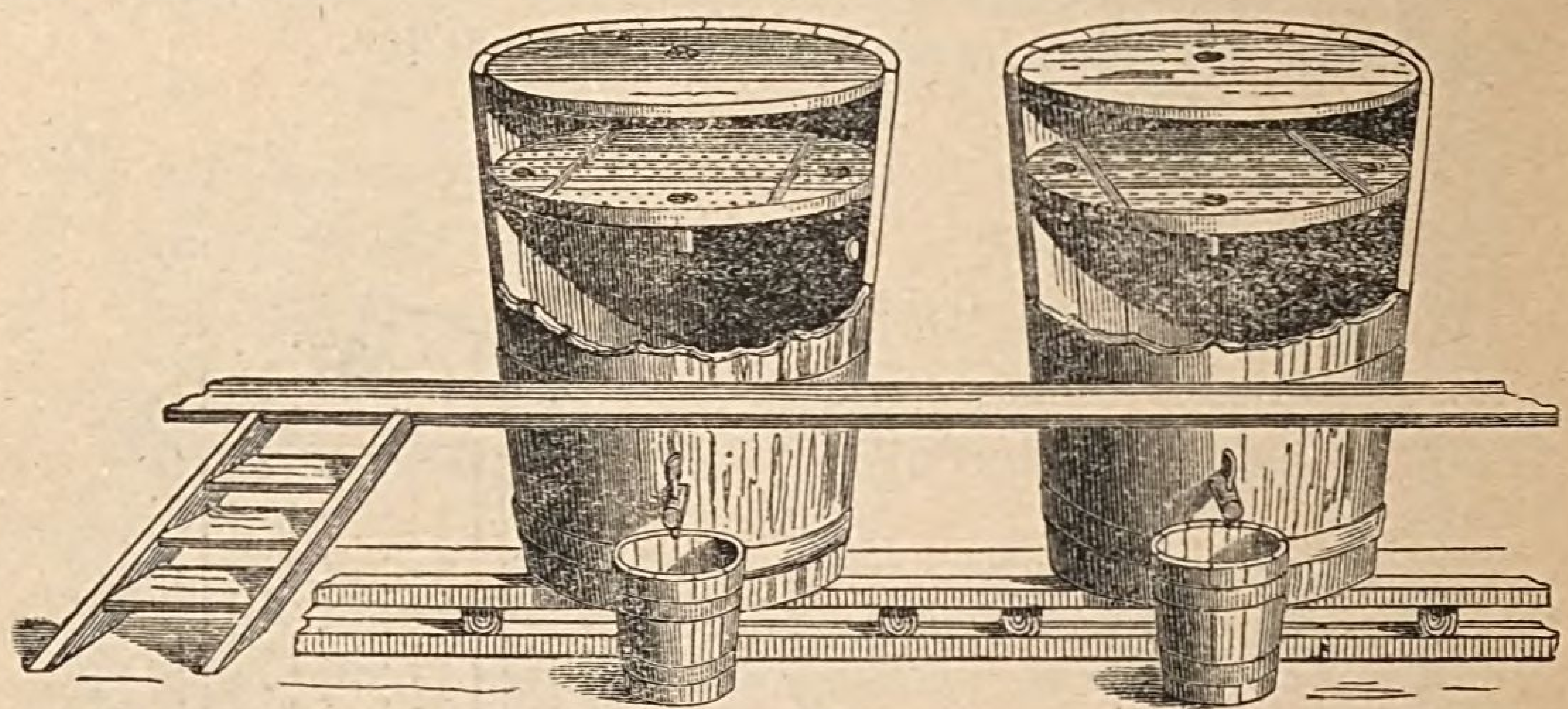
Oben auf den Rand des Fasses legt man einen einfachen Deckel von Tannenholz, das mit Holzstiften zusammengefügt ist. Der Deckel muß aus zwei Theilen bestehen, wovon der eine Theil, der nach vorne kommt, etwas kleiner ist als der andere, nach hinten zu liegende Theil. In den letzteren wird ein Loch von 5 cm Durchmesser gebohrt, das indessen die Mitte des Deckels einnehmen muß, wie dies in vorstehender Fig. 2 veranschaulicht ist.

Der Siebboden wird aus $2^1/_2$ cm dickem Eichenholz angefertigt und mit 4 Leisten durchzogen, damit er sich nicht verzieht. Von $2^1/_2$ zu $2^1/_2$ cm wird ein Loch gebohrt, und es ist am besten, die Löcher, des Wachsens des Holzes halber, mit einem dünnen Eisen auszubrennen. (S. Fig. 3.) In den drei größeren Löchern werden kleine Luftröhrchen, von $1^1/_2$ cm Weite, angebracht, die über dem Boden $7^1/_2$ cm heraus stehen. 5 cm unter dem Siebboden wird ein Loch von $1^1/_2$ cm rechts an der Seite des Fasses gebohrt und darin wagerecht ein Thermometer angebracht, um stets die Temperatur beobachten zu können.

33 cm vom Boden des Fasses wird ein großer Hahn von Holz in der Mitte des Fasses angebracht und unter die Hähne (Krahne) ein hölzerner Eimer gestellt, der 10 l faßt, ohne daß er davon überläuft.

Die Aufstellung der Fässer würde sich hiernach ungefähr, wie in der auf Seite 178 befindlichen Figur 4 veranschaulicht, ausnehmen.

Fig. 4.



Stellung der Fässer.

Man achte wohl darauf, daß Alles genau wie angegeben hergerichtet wird; Ersparnisse sind hierbei am unrechten Platze. Ist die Einrichtung, wie vorstehend beschrieben, getroffen, so kann man mit dem Anstellen, resp. Einsäuern der Fässer beginnen, und zwar nach folgender Eintheilung:

Erster Tag.

664. Abends um 5 Uhr nimmt man $1^1/_2$ Hektoliter Essigsprit, erwärmt ihn in einem wo möglich verzinnten Kessel auf 40—60° R. und giebt auf jedes Faß $3^1/_2$ Hektoliter des erwärmten Essigsprits, nachdem man vor dem Aufgießen jedem Eimer 1 Weinglas voll 25% Branntweins zugesetzt hat. In diesem Zustande läßt man die Fässer bis zum anderen Tage ruhig stehen.

Zweiter Tag.

665. Um 7 Uhr dreht man die Krahnen herum, um zu prüfen, ob die Späne allen Essigsprit vom vorigen Abend aufgesogen haben, oder ob schon Bestand im Fasse ist. Jedenfalls wird die ablaufende Flüssigkeit noch sehr gering sein; man wiederholt deshalb sofort am Morgen das Aufgießen von $3^1/_2$ Hektoliter warmem Essigsprit, nachdem man vorher ebenfalls wieder jedem Eimer 1 Weinglas voll 25% Brannt-

weins zugesetzt hat. Dann läßt man die Fässer einige Stunden ruhig stehen, und wenn um 2 Uhr beim Herumdrehen des Krahnens schon soviel Bestand im Faß ist, zapft man aus jedem Fasse in den davorstehenden Eimer 10 l ab und gießt diese wieder über den Inhalt des Fasses zurück.

Um 3 Uhr wiederholt man dieses Verfahren, giebt jedoch vor dem Aufguß 1 Weinglas voll 25 % Branntweins in den Eimer.

Um 4 Uhr wie um 2 Uhr, jedoch ohne Zusatz von Branntwein.
„ 5 „ „ „ 3 „
„ 6 „ „ „ 4 „
„ 7 „ „ „ 5 „
„ 8 „ „ „ 4 „

666. Dritter Tag.

Um 5 Uhr wie um 3 Uhr Nachmittags.
„ 6 „ „ „ 2 „ „
„ 7 „ „ „ 3 „ „
„ 8 „ „ „ 2 „ „
„ 9 „ „ „ 3 „ „
„ 10 „ „ „ 2 „ „
„ 11 „ „ „ 3 „ „
„ 12 „ „ „ 2 „ „
„ 1 „ „ „ 3 „ „

Also alle geraden Stunden werden die abgezapften 10 l ohne Zuthat zurückgegossen, und alle ungerade Stunden setzt man den 10 l
1 Weinglas voll 25 % Branntweins
zu, ehe man sie über den Inhalt des Fasses zurückgießt.

Dieses Verfahren setzt man noch 2 bis 3 Tage lang fort, nach welcher Zeit sich die Fässer erwärmt haben und die Thermometer eine Temperatur von 24 bis 30° R. anzeigen. Damit wäre dann das Einsäuern resp. Anstellen der Fässer geschehen, und es kann mit der regelmäßigen Fabrikation begonnen werden, und zwar folgendermaßen:

Man stellt immer je 3 Faß zusammen, so daß also die Fässer I, II und III und ebenso die Fässer IV, V und VI zusammen gehören.

Um 5 Uhr Morgens zapft man von sämmtlichen Fässern 10 l ab (beispielsweise ist hier immer nur von den ersten 3 Fässern die Rede), nimmt den Eimer von III und giebt ihn als fertigen Essigsprit in den Keller.

Den Eimer von I gießt man auf II und
„ „ „ II „ „ „ III.

Auf I gießt man dann mit 10 l Branntweinmischung von 7% Tr.

Um 6 Uhr Morgens wie um 5 Uhr.

Um 7 Uhr Morgens werden von jedem Faß 10 l abgezapft und auf den Inhalt der Fässer wieder zurückgegossen.

Um $8^3/_4$ Uhr werden wieder von allen Fässern 10 l abgezapft.

Der Eimer von I erhält $^1/_8$ l Branntweinmischung von 25% Tr. und wird dann auf den Inhalt von II gegossen.

Der Eimer von II kommt ohne Mischung auf I.

Der Eimer von III kommt mit $^1/_8$ l Branntweinmischung von 25% Tr. über den Inhalt desselben Fasses zurück.

Um $10^3/_4$ Uhr werden von jedem Faß 10 l abgezapft und über den Inhalt der Fässer wieder zurückgegossen.

Um 12 Uhr wie um 5 Uhr Morgens.
„ $1^3/_4$ „ „ „ $8^3/_4$ „ Morgens.
„ 3 „ „ „ 12 „ Mittags.
„ $4^1/_2$ „ „ „ $8^3/_4$ „ Morgens.
„ 6 „ „ „ $10^3/_4$ „ Morgens.
„ 7 „ „ „ 12 „ Mittags.
„ 8 „ „ „ 7 „ Abends.

Fertiger Essigsprit wird also immer von III abgenommen, also um 5, 6, 12, 3, 7 und 8 Uhr, im Ganzen 6 mal per Tag, so daß man täglich 60 l Essigsprit von 45—50° fabrizirt hat.

Die Hauptsache bei der Essigfabrikation ist strenge Regelmäßigkeit; wird diese beobachtet, so muß auch der Essigsprit stets seine richtige Stärke haben. Sollte jedoch ja einmal durch unregelmäßiges Aufgießen das Sinken der Temperatur in den Fässern unter 18° eintreten, so muß nach geschehenem Aufgießen, wie beim Einsäuern, wieder 1—2 Tage gewartet werden, damit die gehörige Temperatur erst wieder hergestellt wird, wonach wieder weiter fabrizirt werden kann. In der Fabrik soll stets eine Temperatur von 17—20° R. herrschen, in den Fässern eine solche von 24—32°. Der Essig muß sofort in den Keller gebracht werden. Man bringt ihn darin in Fässer, die nur einen Boden haben und ganz locker mit Spänen angefüllt sind. Von denselben wird er nach zwei Tagen auf die Lagerfässer abgezapft.

667. Vorschrift zur Bereitung der gelben Farbe zum Färben des Essigs.

Man bringt in einen eisernen Kessel $2^1/_2$ kg zerkleinerten weißen Zucker, setzt den Kessel über ein helles Feuer und bringt unter beständigem Umrühren den Zucker in Fluß.

Wenn der Zucker so dickflüssig geworden ist, daß er von dem Rührer nur noch schwer abtropft, setzt man 10 l Wasser hinzu, und nachdem sich dasselbe mit dem Zucker vereinigt, ist die Farbe fertig.

668. Wimmer's Verbesserung in der Essigbereitung.

Nach Wimmer nimmt man statt der Hobelspäne walnußgroße Kohlenstückchen, welche man durch Ausziehen mit verdünnter Salzsäure und durch Waschen mit Wasser von ihren Salzen befreit. Die Kohle bedingt die Oxydation des Weingeistes in kürzerer Zeit, als die Hobelspäne, und wird bei weitem nicht so schnell durch die Bildung der Essigmutter unbrauchbar. Mit Kohlen kann man auch im Kleinen arbeiten und in Glasflaschen mit Weinessig Schnellessig bereiten.

669. Bereitung eines sehr guten Essigs.

Man zerstößt 2 kg große Rosinen,
125 g rohen Weinstein und
1 kg Weizenmalz,

und bereitet daraus durch Zugießen von heißem Wasser einen steifen Brei. Diesen läßt man eine halbe Stunde stehen und gießt dann 18—20 l siedendes Wasser darüber und läßt ihn wieder 3 Stunden lang ruhig stehen. Dann gießt man es in ein Zapfenfaß, welches man in die Nähe und in die Höhe eines Ofens bringt. Ist es so warm, daß man die Hand darin leiden kann, so giebt man 3 l Hefe dazu und rührt tüchtig um. Nach drei Stunden, wenn alle Hefe gegohren hat, gießt man 4 l vom besten, schärfsten Weinessig hinzu, läßt dies 24 Stunden stehen und zapft dann ab. Die niedrigste Hefe wird abgenommen und das Faß durch Ausschwenken mit heißem Wasser gereinigt. Den Essig bringt man hierauf wieder in das Faß, das man dann fest zuschlägt und 14 Tage, in welcher Zeit der Essig sauer wird, stehen läßt. Hat er 6 Wochen gelegen, so zapft man ihn wieder ab. Um dem Essig eine noch größere Haltbarkeit zu geben, zieht man ihn wiederholt ab. — Der auf diese Weise bereitete Essig kommt fast dem besten Weinessig gleich.

670. Vorschrift zur Bereitung von wohlfeilem Essig.

Ein Weinfaß von der Größe eines Ankers wird gereinigt, dann

125 g roher Weinstein

gestoßen und nachdem er einige Stunden in Flußwasser aufgeweicht worden ist, durch den Spund gegossen und so lange in dem Fasse herumgespült, bis er tüchtig schäumt. Dann wird

250 g Sauerteig

hinzugethan und ebenfalls so lange geschüttelt, bis er völlig aufgelöst ist. Ferner werden 1 kg Honig oder

1,5 „ Syrup,

oder, will man den Essig gern ganz weiß und besonders zum Einmachen von Früchten haben, 1 kg Zucker

zugesetzt. Ist auch dieses wohl gemischt, so gießt man

2—3 l Branntwein

hinzu und füllt zuletzt das Faß vollends mit Wasser. Ist dies geschehen, so verklebt man das Spundloch mit einem Stückchen Leinwand, ohne den Spund zu benetzen, und legt das Faß im Sommer auf einen warmen Boden, im Winter in eine warme Stube oder Küche, aber nicht in die unmittelbare Nähe des Ofens, worauf sich in einigen Tagen die Gährung einstellen wird. Nach 8 Wochen zieht man den Essig auf Flaschen, den Satz läßt man aber im Fasse, um denselben wieder auf's Neue zu benutzen. Man nimmt nämlich zu dem Bodensatz die Hälfte der oben angegebenen Spezies, mischt sie gut und füllt das Faß dann mit Wasser, verwahrt ebenfalls den Spund und wartet dann wieder 8 Wochen. Nach Verlauf dieser Frist wird wieder abgezogen und man kann so fortfahren.

671. Der Essig ist beim Gebrauche so scharf, daß er sehr oft mit Wasser verdünnt werden muß. Er ist daher nur bei der Anlage theuer, obschon immer billiger als beim Ankauf, und man hat den Vortheil, daß man den Essig rein bekommt und nicht, wie dies so häufig der Fall ist, mit schädlichen Substanzen vermischt. In einer großen Wirthschaft, wo viel Essig konsumirt wird, sollte ein solches Essigfaß nie fehlen, und man kann die Größe desselben dem Bedürfniß anpassen.

672. Vorschrift zu einem Verfahren, um schnell Essig zu bekommen.

In 1 l Wein,

welcher zu gleichen Theilen mit Wasser gemischt wird, nehme man

100 g frisches Schwarzbrod,

schüttele es um und setze es der größten Sonnenhitze aus; schon nach einigen Tagen kann man den zum Gebrauche tauglichen Essig abfüllen. Im Winter, wo man zur Ofenwärme Zuflucht nehmen muß, dauert es etwas länger.

673. Vorschrift zur Essigbereitung.

Man bringt 1 kg Honig,
460 g pulverisirten Weinstein
und 1,5 l guten Kornbranntwein

in ein Vierteleimerfaß, füllt dasselbe mit Regenwasser oder abgekochtem Brunnenwasser und läßt es an einem warmen Orte 3 Monate lang ruhig stehen. Nach Ablauf dieser Zeit kann man alle 3 Monate 14 Liter des besten Essigs aus dem Fasse nehmen, die man aber wieder mit

1,5 l Kornbranntwein

und der nöthigen Menge lauen Regenwassers ersetzt.

674. Troubat's Verfahren, Essig aus Kartoffeln oder Reis zu fabriziren.

Man zerreibt 350 kg rohe Kartoffeln
und versetzt sie mit 200—250 kg Wasser und
2 kg Schwefelsäure.

Dieses Gemisch läßt man 6 Stunden lang kochen und dann durch einen Seiher in einen Kühlapparat auslaufen, so daß die Flüssigkeit vom Satz getrennt werden kann; man bringt sie dann in ein anderes Gefäß, welches in einer auf + 21° R. erwärmten Stube steht.

60 g Pottasche,

die man in Wasser aufgelöst hat, und

56 l Hefen

werden nun der Flüssigkeit beigegeben; nach Verlauf von 3 Tagen setzt man ihr wieder etwas Hefe zu, um die Gährung zu befördern. Ein Gefäß wird hierauf mit Buchenholzspänen oder Traubenrestern, welche man mit starkem Essig sättigte, locker gefüllt.

20 l der gegohrenen Flüssigkeit

gießt man Morgens und Abends hinein, bis das Gefäß voll ist. Man zieht dann immer 20 l auf einmal am Boden des Gefäßes ab und gießt sie in ein anderes zur Hälfte mit fertigem Essig angefülltes Gefäß, aus welchem die Flüssigkeit wieder in ein anderes, locker mit Buchenholzspänen gefülltes Gefäß kommt, um sie abzukühlen und zu klären, worauf der Essig zum Gebrauch geeignet ist.

675. Ein anderes Verfahren besteht darin,

350 l kochendes Wasser über
175 kg Kartoffeln

zu gießen, welche gut zerquetscht und gewaschen worden sind, und das Gemenge stehen zu lassen, bis es die Konsistenz eines dicken Teiges annimmt, worauf man ihm

28 l Malzmehl

zusetzt, um es in zuckerigen Zustand überzuführen; es wird sodann dem Gährungsprozeß wie oben unterzogen.

676. Nach einem anderen Verfahren sollen

25 — 30 kg gemahlener Reis

statt der Kartoffeln angewandt und ebenso behandelt werden.

Bereitung der Tafelessige (Fruchtessige).

677. Ananasessig.

Man zerschneidet die Ananasfrucht, zerquetscht dieselbe, gießt eine ziemlich große Quantität Essig darüber, verschließt die Glasflasche wohl, läßt einen halben Tag lang stehen, gießt dann den Essig ab und filtrirt ihn.

Viel läßt sich von diesem Essig nicht im Vorrath anfertigen, weil er sein Aroma nicht lange behält, und außerdem muß derselbe in wohlverkorkten Flaschen aufbewahrt werden.

678. Anisessig.

Man übergießt 500 g gröblich zerstoßenen Anissamen,
$66^1/_2$ „ „ „ Kümmelsamen,
33 „ „ „ Fenchelsamen,
33 „ „ „ Koriandersamen mit
500 „ starkem Spiritus und
$4^1/_2$ kg gutem Essig,

digerirt an einem warmen Orte 6—8 Tage lang in einer wohlzuverschließenden Glasflasche unter öfterem Umschütteln, seiht die Flüssigkeit ab, preßt den Rückstand, filtrirt den Essig und füllt ihn auf Glasflaschen.

679. Citronenessig.

Man schält 5—6 frische Citronen, preßt den Saft aus und läßt ihn in einem hohen, wohlbedeckten Gefäße klären. Anderntheils stößt man die erhaltenen Schalen zu Brei und übergießt sie mit 4 kg gutem reinen Essig. Nach einigen Tagen wird der Essig von dem gebildeten

Bodensatz abgegossen, mit dem geklärten Citronensaft gemischt, filtrirt und in gut verschlossenen Flaschen zum Gebrauche aufbewahrt.

680. Erdbeeressig.

Vollständig reife Erdbeeren zerquetscht man, läßt den erhaltenen Fruchtbrei 24 Stunden lang stehen, und zwar an einem warmen Orte, preßt den Saft mittels einer hölzernen Presse aus, füllt ihn auf Krüge und läßt ihn darin ebenfalls noch einige Tage stehen, wodurch die Gährung eintritt und die Schleimtheile sich ausscheiden. Nachdem nun der Saft filtrirt ist, füllt man denselben auf reine Glasflaschen, in denen sich der Erdbeersaft lange Zeit hält, und setzt davon reinem guten Essig beim Gebrauche so viel zu, daß der gewünschte Geschmack erzielt wird.

681. Estragonessig.

Erste Vorschrift.

In der Zeit, wenn die Blütenknospen erscheinen, werden die jungen zarten Blätter vom Estragon (Artemisia dracunculus L.) abgepflückt. Diese Blätter werden zerquetscht und mit gutem reinen Essig in einer passenden Glasflasche übergossen. Nachdem nun der Essig einige Tage lang mit den Blättern in Berührung war, kolirt man denselben durch Tücher, filtrirt ihn und füllt ihn auf Flaschen, welche in gehöriger Weise voll gefüllt werden müssen, wenn sich der Estragonessig halten soll.

Zweite Vorschrift.

682. In einer Glasflasche mischt man

$1^1/_2$ g ätherisches Estragonöl mit
3 kg reinem guten Essig,

läßt dies einige Tage lang stehen und filtrirt dann den fertigen Essig

Dritte Vorschrift.

Tafelkräuteressig. Zusammengesetzter Estragonessig.

683. Man zerkleinert

1 kg Estragonblätter,	250 g Lorbeerblätter,
250 g Bohnenkraut,	250 „ Veilchenwurzel,
125 „ Basilicumkraut,	33 „ Gewürznelken,
125 „ Majorankraut,	$66^1/_2$ „ Zimmt und
	120 „ Schalotten,

übergießt dieses Gemisch in einer passenden Glasflasche mit 7—$7^1/_2$ kg gutem reinen Essig, digerirt 5 bis 6 Tage lang unter öfterem Umschütteln an einem warmen Ort, seiht den Essig durch Leinwand, drückt den Rück=

stand mit den Händen aus, giebt dann 250 g Spiritus hinzu und filtrirt. Der filtrirte Essig wird auf Glasflaschen gefüllt und gut verkorkt an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Vierte Vorschrift.

684. Man zerschneidet

200 g frisches Estragonkraut,	$66^1/_2$ g Lorbeerblätter,
$66^1/_2$ g frisches Basilicumkraut,	125 g Roccambole,

übergießt diese Substanzen in einer Glasflasche mit $1{,}_{25}$ kg gutem reinen Essig und stellt solche 3 bis 4 Stunden lang an die Sonne. Hierauf öffnet man die Flasche, gießt die Flüsigkeit durch Leinwand, drückt den Rückstand mit den Händen aus und filtrirt durch Fließpapier.

Fünfte Vorschrift.

685. Man zerschneidet

6 Thl. frisches Estragonkraut,	6 Thl. Knoblauch,
6 „ frisches Bohnenkraut,	1 „ Krauseminze und
6 „ Schalotten,	1 „ Citronenschale,

übergießt dies in einer Glasflasche mit 4 kg gutem reinen Essig, läßt es damit 14 Tage lang unter öfterem Aufschütteln in Berührung, kolirt durch ein Tuch und filtrirt schließlich.

Sechste Vorschrift.
Estragongewürzessig.

686. Man behandelt

1 kg zerschnittene fr. Estragonblätter,	33 g gestoßenen Fenchelsamen,
400 g frische Citronenschalen,	8 „ gestoßene Kardamomen,
133 „ gestoßenen Zimmt,	250 „ Schalotten mit
133 „ gestoßenen Koriander,	7—$7^1/_2$ kg gutem reinen Essig

und verfährt, wie bereits gelehrt worden ist.

687. Ambraessig.

Man nimmt zu 8 kg weißem Orleansessig
1 g Ambra und
2 g Moschus.

Diese Ingredienzien müssen, ehe sie dem Essige beigemischt werden, in einem erwärmten Mörser fein gerieben werden. Alsdann feuchtet man sie mit etwas Essig an, spült mit dem übrigen Essig den im Mörser gebliebenen Rückstand aus und bringt Alles in eine Flasche, in der man die Mischung 5—6 Tage lang digeriren läßt, und zieht das Ganze zu 5, höchstens 6 kg ab.

688. Anisessig.

Man bringt zu 8 kg weißem Orleansessig
200 g gestoßenen Sternanis,
40 „ grünen Anis,
30 „ zerschnittenes Majorankraut,
30 „ zerschnittenes Rosmarinkraut,
30 „ zerstoßene Kardamomen,
30 g gestoßenen Fenchelsamen.

Man zieht nach einer dreitägigen Digestion die Flüssigkeit ab, kolirt durch ein feines Tuch und filtrirt durch Fließpapier.

689. Aromatischer Essig. (Vinaigre aromatique.)

2 g ätherisches Zimmtöl,	1 l Benzoëtinktur,
2 „ ätherisches Nelkenöl,	2 „ Storaxtinktur,
1 „ ätherisches Muskatnußöl,	1 „ Veilchenwurzeltinktur,
1 „ ätherisches Neroliöl,	3 „ Alkohol 85%,
1 l Rosenwasser,	1 „ 500 starker Essig,
1 „ Tolutinktur,	50 cl Essigsäure.

Die Oele, Tinkturen und der Alkohol werden zusammengemischt und nach 24 Stunden dem Essig zugesetzt, worauf man filtrirt. Dem Filtrate setzt man schließlich die Essigsäure zu.

690. Vinaigre aromatique de J. V. Bully.

30 g ätherisches Bergamottenöl,	4 g ätherisches Lavendelöl,
30 „ ätherisches Citronenschalenöl,	4 „ ätherisches Neroliöl,
12 „ Portugalöl,	50 cl Citronen-Melissespiritus,
25 „ ätherisches Rosmarinöl,	11 l Alkohol.

Nachdem die Mischung unter öfterem Umschütteln 24 Stunden gestanden, wird derselben zugesetzt:

60 g Benzoëtinktur,	60 g Storaxtinktur,
60 „ Tolutinktur,	10 cl Nelkenspiritus.

Man schüttelt von Frischem und setzt nach weiteren 24 Stunden:

2 l destillirten Essig

zu und versetzt die Mischung schließlich nach 12 Stunden mit:

90 g Eisessig.

de Bully's Toiletteessig ist ein stark begehrter Artikel.

691. Bereitung des aromatischen Essigs.

Man übergießt

60 g zerschnittene Rosmarinblätter,
60 „ zerschnittene Salbeiblätter,
60 „ zerschnittene Pfefferminzblätter,

60 g zerstoßene Gewürznelken,
60 „ zerstoßene Zittwerwurzel und
60 „ zerstoßene Angelikawurzel mit
3 kg rohem Essig,

macerirt 4 Tage lang in einem verschlossenen Gefäße, preßt dann und filtrirt. Der nun fertige aromatische Essig ist in gut verschlossenen Gefäßen aufzubewahren.

692. Bergamottenessig.

8 kg weißen Orleansessig,
360 g zerschnittene Bergamottenschalen,
60 „ zerschnittene Pomeranzenschalen,
60 „ Nelkenblüte,
60 „ Zimmetblüte,
60 „ Jasminblüte

überläßt man zusammen einer dreitägigen Digestion, zieht die Flüssigkeit ab, kolirt und filtrirt sie.

693. Bisamessig.

Man digerirt drei Tage lang in

8 kg weißem Orleansessig
200 g Bisamblumen,
30 „ zerschnittene Rosmarinblätterspitzen,
60 „ gestoßenen Anissamen,
60 „ gestoßenen Kümmelsamen,
60 „ zerschnittene Angelikawurzel,
60 „ zerstoßene Kardamomen,

preßt aus, kolirt und setzt dann

30 g Moschus

zu, läßt damit 36 Stunden in Berührung und filtrirt dann durch Fließpapier. Der auf dem Filter zurückbleibende Moschus kann noch für mehrere Darstellungen dieses Essigs dienen.

694. Corianderessig.

Man digerirt in

8 kg weißem Orleansessig
350 g gestoßenen Coriandersamen,
30 „ zerschnittenes Rosmarinkraut,
30 „ gestoßene Enzianwurzel,
30 „ gestoßene Angelikawurzel,
30 „ gestoßenen Anissamen,
30 „ gestoßenen Kümmelsamen,
30 „ zerquetschte Wachholderbeeren,

überläßt Alles zusammen einer dreitägigen Digestion, colirt durch ein Tuch und filtrirt.

695. Damenessig.

Man digerirt drei Tage lang unter öfterem Umschütteln in

8 kg rothem Burgunderessig
$^1/_2$ k Rosenblätter,
180 „ Jasminblüthe,
180 „ Grasblumen (Nelken),
90 „ zerschnittenes Rosenholz,
90 „ gemahlenes Sandelholz,
30 „ zerschnitteres Quasiaholz,
30 „ zerschnittenes Sassafrasholz,

preßt nach dieser Zeit die Flüssigkeit vom Rückstand ab, seiht durch ein Tuch und filtrirt schließlich durch Fließpapier.

696. Gewürznelkenessig.

Man digerirt in 8 kg rothem Burgunderessig
180 g gestoßene Gewürznelken,
60 „ gestoßene Muskatnüsse,
60 „ gestoßenen Zimmet,
90 „ Nelkenblüthe,
30 „ g Muskatblüthe,
30 „ Zimmetblüthe,
30 „ Pomeranzenblüthe

drei Tage lang, preßt aus und filtrirt.

697. Gewürznelkenessig, englischer.

Erste Vorschrift.

Man übergießt

250 g zerstoßene Gewürznelken,
33 „ zerstoßene Zimmtcassie,
33 „ zerstoßene Muskatblüthen mit
33 g Pomeranzenblüthen,
4 kg reinem Essig und
500 g starkem Spiritus,

stellt eine Woche lang an einen warmen Ort hin, kolirt durch ein Tuch, drückt den Rückstand aus und filtrirt schließlich.

Zweite Vorschrift.

798. Man mischt

96 Tropfen Gewürznelkenöl,
70 „ Bergamottöl,
1 g zerriebenen Kampher mit
133 „ starker Essigsäure und
15 Tropfen Essigäther,

gießt diese Mischung zu $7^1/_2$ kg reinem Essig, mischt gut, läßt einige

Tage lang stehen und filtrirt alsdann durch Fließpapier. Dieser Essig muß in gut verschlossenen Flaschen und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

799. Himbeeressig.

Völlig reife Himbeeren zerquetscht man zu Brei, läßt diesen 24 bis 36 Stunden lang stehen, füllt dann 500 g dieses Himbeerbreies in eine Flasche, gießt 6—7½ kg guten reinen Essig darauf, stellt an einen warmen Ort, jedoch nicht an die Sonne, und schüttelt oft um. Hat das Gemisch mehrere Tage lang gestanden, so kolirt man dasselbe am Besten durch ein Tuch, setzt 125 g Spiritus hinzu, mischt gehörig damit, filtrirt und bewahrt den Essig in vollgefüllten Flaschen an einem kühlen Orte auf.

700. Bereitung des Himbeeressigs.

Man macerirt in einem verschlossenen Gefäße

1 Theil frische Himbeeren und
2 Theile Rohessig,

bis die Flüssigkeit roth erscheint, kolirt ohne auszupressen und bewahrt den Essig in vollgefüllten Flaschen auf, die man im Wasserbade bis zum Sieden erhitzt und noch heiß zustöpselt.

701. Jasminessig.

Man übergießt mit

8 kg weßziem Orleansessig
½ „ Jasminblüthe,
90 g zerschnittene Bergamottenschalen,
90 „ zerschnittene Pomeranzenschalen,

überläßt dieses Gemisch einer dreitägigen Digestion, zieht ab und filtrirt.

702. Kraftessig. (Vinaigre à la Ravigote.)

Erste Vorschrift.

Man übergießt in einer Glasflasche

250 g zerschnittene Estragonblätter,
66½ „ Lorbeerblätter,
133 „ Kapern,
266¼ „ ungewässerte, gereinigte und fein zerhackte Sardellen,
33 g gestoßene Gewürznelken,
33 „ zerriebenen Meerrettig,
8 „ zerstoßene weiße Senfkörner,
133 „ Schalotten mit
8 kg reinem guten Essig,

digerirt einige Tage lang unter öfterem Umschütteln, kolirt darauf durch ein Tuch, drückt den Rückstand scharf aus und filtrirt den fertigen Essig.

Zweite Vorschrift.

Bordin's Bereitung des Kraftessigs.

703. Man übergießt

200 g zerschnittene Estragonblätter,
100 „ Lorbeerblätter,
66½ „ zerschnittene Angelikawurzel,
100 „ Kapern,
100 „ zerschnittene, gereinigte Sardellen,
66½ „ Schalotten mit
1½ kg gutem reinen Essig

und verfährt, wie bereits angegeben.

704. Kräuteressig, wie er im Norden bereitet wird.

Man zerschneidet

133 g frisches Majorankraut,
133 „ frisches Thymiankraut,
66½ „ frisches Bohnenkraut,
33 „ frische Krauseminze,
33 g frisches Basilicumkraut,
33 „ junge Sellerieblätter,
16½ „ frische Schalotten,

übergießt diese Kräuter mit 6—7 kg reinem guten Essig und behandelt ihn, wie bei dem zusammengesetzten Estragonessig angegeben.

705. Kräuteressig, wie er am Rhein bereitet wird.

Man zerschneidet

200 g frische Estragonblätter,
200 „ frischen Waldmeister,
16½ g Borrasch,
33 „ frische Krauseminze,

übergießt mit 6—7½ kg reinem guten Essig und verfährt, wie bei dem zusammengesetzten Estragonessig.

706. Vinaigre aux fines herbes de Maille.

Man zerschneidet

12 Theile frische Estragonblätter,
4 „ frische Lorbeerblätter,
4 „ frisches Basilicumkraut,
2 „ frischen Waldmeister,
1 „ frisches Citronenmelissenkraut,
1 „ frisches Thymiankraut,
4 „ Schalotten,

setzt alsdann ½ Theil gestoßene Gewürznelken hinzu und übergießt in einer Glasflasche mit 60 Theilen gutem reinen Essig.

707. Darstellung eines Surrogats für Kräuteressige.

Seit längerer Zeit kommen sogenannte Kräuteressige in den Handel, die, in kleinen Mengen dem gewöhnlichen Essig zugesetzt, denselben sehr

wohlschmeckend und zur Säuerung von Salaten und dergl. sehr angenehm machen. Ott hat eine Auflösung von ätherischen Oelen in Radikalessig kombinirt, welcher die Kräuteressige vollkommen ersetzt, und dazu noch weniger kostspielig ist, und zwar ist dies eine Auflösung von

4 g Pfefferöl,
4 „ Ingweröl,
4 „ Petersilienöl,
4 „ Sellerieöl,
1 „ Muskatöl,
0,5 „ Asa foetida,
0,5 „ Senföl in
500 „ Eisessig.

Will man dieser Auflösung eine recht hübsche grünliche Farbe geben, so setzt man ihr noch 60 g Zuckercouleur und etwa
15 „ Indigkarmin zu.

708. Lavendelessig.

1 kg Lavendelblüthen,
90 g Rosmarinblätterspitzen,
90 „ gestoßenen Enzian,
90 „ zerschnittenes Majorankraut,
45 „ zerschnittenes Thymiankraut,
30 „ gestoßene Engelwurzel,
30 „ gestoßene Violenwurzel

übergießt man mit 8 kg weißem Orleansessig, überläßt dieses Gemisch einer dreitägigen Digestion, zieht ab, colirt den Rest und filtrirt Alles durch Fließpapier.

709. Maiblumenessig.

Man nimmt die Glöckchen der frisch aufgeblühten Maiblumen und füllt damit eine Flasche bis über die Hälfte. Hierüber gießt man guten starken Weinessig, bindet die Flasche mit nasser Blase zu und läßt sie einige Wochen in gewöhnlicher Stubenwärme stehen, worauf man durchseiht und die Flüssigkeit in einer angemessenen Flasche zum Gebrauch kühl aufbewahrt.

Man benutzt diesen Essig durch Riechen und Einreiben der Schläfe bei Kopfschmerzen, Nervenschwäche und Nervenkrankheiten.

710. Majoranessig.

Man digerirt drei Tage lang

$^1/_2$ kg zerschnittenes Majorankraut,
30 g Rosmarinblüthe,

30 g gestoßenen Enzian,
30 „ zerschnittenes Salbeikraut,
45 „ gestoßenen Fenchelsamen,
45 „ gestoßenen Anissamen,
45 „ gepulverte Myrthen,
45 „ Pinien in
8 kg weißem Orleansessig,

preßt dann aus, colirt durch ein Tuch und filtrirt den fertigen Essig durch Fließpapier.

711. Melissenessig.

Hier beobachtet man dasselbe Verfahren, wie bei dem vorhergehenden Majoranessig, nur daß man den Enzian und das Salbeikraut aus der Mischung wegläßt.

712. Muskatessig.

Zu 8 kg rothem Burgunderessig

nimmt man folgende Substanzen:

180 g gestoßene Muskatnüsse,
30 „ gestoßene Gewürznägelchen,
30 „ gestoßenen Zimmet,
60 „ Pomeranzenblüthe,
60 „ Nelkenblüthe,
60 „ Zimmetblüthe,
120 „ Muskatblüthe,

digerirt diese Stoffe mit dem Essig drei Tage lang, colirt durch ein Tuch und filtrirt schließlich.

713. Nelkenessig.

Man digerirt fünf Tage lang in

8 kg rothem Burgunderessig
3/4 „ dunkelrothe Nelken,
60 g geschnittenes Melissenkraut,
60 „ geschnittenes Majorankraut,
30 „ gestoßenen Anis,
30 „ gestoßenen Kümmel,

preßt aus, colirt und filtrirt.

714. Orangenessig.

Man schält 5 bis 6 frische Orangen, preßt den Saft aus und stellt denselben in einem hohen Glase einige Zeit wohlbedeckt hin, damit sich der Saft klärt.

Die Schalen befreit man von den weißen, häutigen Theilen, stößt sie zu Brei und übergießt mit 4 kg gutem Essig.

Nach Verlauf von einigen Tagen gießt man den Essig von dem entstandenen Bodensatze ab, vermischt ihn mit dem inzwischen filtrirten Orangensaft und bewahrt ihn in gut verschlossenen Flaschen.

715. Zimmtessig.

Man übergießt in einer Flasche

	250	g	gröblich zerstoßenen Zimmt,
	33	„	zerriebene Muskatblüthen,
	$16^1/_2$	„	zerstoßene Gewürznelken und
	$33^1/_2$	„	zerschnittene Pomeranzenblüthen,
mit	500	„	Spiritus und
	$3^3/_4$—$4^1/_2$	kg	reinem Essig,

läßt einige Zeit an einem warmen Orte stehen, colirt durch ein Tuch, preßt den Rückstand und filtrirt. Dieser Essig wird gewöhnlich roth gefärbt.

716. Eau d'Hébé; de Willer (pour enlever les taches de rousseur).

(Gegen Sommersprossen.)

6595	Theile	destillirten Essig,
1350	„	in kleine Stückchen zerschnittene Citronen,
880	„	Alkohol 85° C.
230	„	ätherisches Lavendelöl,
5	„	ätherisches Rosenöl,
60	„	Cedratöl,
880	„	Wasser.

Die Mischung läßt man drei Tage dem Sonnenlicht ausgesetzt stehen, worauf man filtrirt.

Mit dieser Flüssigkeit bestreicht man mittels eines Schwammes Abends vor dem Schlafengehen die Stellen der Haut, an denen sich die Flecken befinden, und läßt trocknen. Früh wird mit kaltem Wasser die Haut rein abgewaschen.

717. Essig mit kölnischem Wasser.

Man schüttelt in einem Gläschen

gleiche Theile kölnisches Wasser und Essigsäure

zusammen und filtrirt.

Auf diese Weise kann man alle möglichen aromatischen Essige darstellen.

718. Bereitung des concentrirten Essigs.

In eine Glasretorte bringt man

$1^1/_2$ kg gepulvertes essigsaures Natron,

übergießt dieses darin mit einem wieder erkalteten Gemische von

1 kg roher Schwefelsäure
und 500 g Wasser,
und destillirt so lange bis
1 kg 33 g concentrirter Essig
übergegangen ist. Man verdünnt hierauf die erhaltene Flüssigkeit mit destillirtem Wasser bis zu einem spez. Gewicht von = 1,040.
33 g des so erhaltenen Essigs
müssen 12 „ reines, trocknes kohlensaures Natron
sättigen.

719. Roget's Verfahren, moussirenden Weinessig darzustellen.

Man nimmt 5 kg Melis oder Farinzucker,
löst denselben in 50 „ warmem Wasser
auf, dann fügt man den Saft von 10 Citronen,
sowie die zerschnittenen Schalen derselben,
ferner 16 g besten Zimmt
und 125 „ gut ausgewaschene Bierhefe
hinzu. Das Ganze wird auf ein Faß gefüllt, gehörig umgeschüttelt und hiernach an einem Orte, wo die Temperatur von + 10—15° R. wechselt, der Gährung unterworfen. Nach Beendigung derselben wird die weinige Flüssigkeit durchgeseiht und mit
10 kg des besten, zuvor aufgekochten Weinessigs
und 2 Löffel voll Hefe
vermischt.

Man vertheilt nun diese Flüssigkeit in mehreren irdenen Töpfen und setzt sie so lange einer Temperatur von + 20 bis 25° R. aus, bis sie in einen säurereichen Essig übergegangen ist.

Den fertigen Essig vermischt man, so lange er noch in den Töpfen ist, mit 2 kg Franzbranntwein
und vertheilt ihn nach 2 Tagen in kleine Flaschen.

Auf jedes Pfund dieses Essigs setzt man dann noch
4 g krystallisirte, gepulverte Weinsteinsäure
und 2 „ doppeltkohlensaures Kali,
wonach man die Flaschen nach Eintragung dieser Stoffe schnell verschließt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

720. Bereitung der Essigsäure.

Man mischt 26 Theile gepulvertes schwefelsaures Kali und
15 „ rohe Schwefelsäure,

verdampft bis zur Trockne und schmilzt bei etwas verstärktem Feuer. Alsdann giebt man der abgekühlten und gepulverten Masse

24 Theile trocknes essigsaures Natron,

durch gelinde Wärme aus etwa

40 Theilen gewöhnlichem essigsauren Natron

erhalten, zu und destillirt bei gelinder Wärme und guter Abkühlung der Vorlage im Sandbade, bis 14 Theile Essigsäure übergegangen sind.

721. Darstellung reiner Essigsäure aus Holzessig.

Bei Darstellung der Essigsäure aus holzessigsaurem Kalk durch Zersetzen mit Glaubersalzlösung, selbst bei Ueberschuß des Glaubersalzes, bleibt noch ein Theil essigsaurer Kalk unzersetzt; es bildet sich hierbei eine unlösliche Verbindung von Glaubersalz und Gyps.

722. Nach Böhringer wird beiden Verlusten vorgebeugt, wenn man den Holzessig direct mit Schwefelnatrium sättigt, wie dies z. B. von Heyl und Wöllner in Berlin geschieht; die Entwickelung des Schwefelwasserstoffgases soll für deren Fabrik keine weiteren Uebelstände herbeiführen. Nach Böhringer ist die Essigsäure, welche aus dem essigsauren Natron gewonnen wird, reiner als die aus dem essigsauren Kalk (aus Essigsprit mit Kalk gesättigt erhalten) mittelst Schwefelsäure erzielte, welche stets Schwefelsäure enthält.

723. Bereitung der aromatischen Essigsäure.

Man löst 1 Theil Gewürznelkenöl,
$^1/_3$ „ Lavendelöl,
$^1/_3$ „ Citronenöl,
$^1/_3$ „ Thymianöl und
$^1/_4$ „ Zimmetöl in
30 Theilen Essigsäure

und filtrirt.

724. Orangenblüthenessig.

Man nimmt zu 500 Theilen weißem Orleansessig
16 Theile Pomeranzenblüthe,
6 „ Jasminblüthe,
6 „ Jonquille,
6 „ Reseda,
3 „ Heliotropblüthe,
3 „ Cassienblüthe,
2 „ gemahlenes Calicantholz.

Nach dreitägiger Digestion wird colirt und filtrirt.

725. Darstellung eines Räucheressigs.

Man mischt 25 g Eisessig mit
3 „ Gewürznelkenöl,
2 „ Lavendelöl,
2 „ Cederöl,
1 „ Bergamotöl,
1 „ Thymianöl,
0,5 „ Zimmetöl,
12 „ absoluten Alkohol und
15 „ Essigäther,

filtrirt das Ganze und bewahrt es in einem wohlverkorkten Glase auf.

726. Rosenessig.

Man löst 30 Tropfen echtes Rosenöl in
33 g concentrirter Essigsäure

auf, am besten in einem kleinen Fläschchen unter Umschütteln.

727. Rosenessig.

Man digerirt in 3 Theilen reinem weißen Essig
1 Theil rothe Rosen,
1 „ weiße Rosen

sechs Tage lang, preßt aus, colirt und filtrirt.

728. Rosmarinessig.

Man digerirt in 500 Theilen rothem Burgunderessig
15 Theile zerschnittene Rosmarinblätter,
4 „ zerschnittene Rautenblätter,
4 „ zerschnittene Krauseminzblätter,
4 „ zerschnittene Majoranblätter,
4 „ Fenchelblüthen,
2 „ gestoßenen Anissamen,
1 „ zerstoßenen Kümmelsamen

drei Tage lang, preßt aus, colirt durch ein Tuch und filtrirt.

729. Sassafrasessig.

Man übergießt mit

500 Theilen weißem Essig
16 Theile gepulvertes Sassafrasholz,
4 „ gepulvertes Rosenholz,
4 „ gemahlenes Sandelholz,
4 „ gemahlenes Calicantholz,
3 „ gepulverten Zimmet,
3 „ gepulverte Gewürznägelchen,

und digerirt diese Stoffe sechs Tage lang unter Umrühren, colirt, preßt vom Rückstande ab und filtrirt die Flüssigkeit, welche den Sassafrasessig bildet.

730. Schönheitsessig.

Man digerirt in einer Flasche

500	Theile	rothen Burgunderessig,
30	„	Rosenblätter,
16	„	Narcissenblüthen,
8	„	Jasminblüthen,
3	„	Jonquillen,
2	„	zerschnittenes Majorankraut,
2	„	zerschnittenes Melissenkraut

drei Tage lang, preßt die Flüssigkeit vom Rückstande ab und filtrirt sie.

731. Thymianessig.

Zu 500 Theilen weißem Essig

nimmt man folgende Stoffe

24	Theile	geschnittenen Thymian,
3	„	Rosmarinblüthe,
4	„	Majoranblüthe,
2	„	gepulverte Myrthen,

digerirt drei Tage lang, colirt, preßt vom Rückstande ab und filtrirt.

732. Vanilleessig.

Man digerirt vier Tage lang in

500	Theilen	rothem Burgunderessig
4	Theile	geriebene Vanille,
8	„	gepulverten Zimmet,
2	„	gepulverte Nägelchen,

colirt, preßt aus und filtrirt.

733. Vanilleessig.

Man zerreibt in einem Porzellanmörser

4 Theile zerschnittene Vanille mit etwas weißem Zucker,

setzt 2 „ gestoßene Gewürznelken und

2 „ gestoßenen Zimmt

hinzu, übergießt dasselbe in einer Flasche mit 30 Theilen starkem Spiritus, digerirt es mehrere Tage an einem warmen Orte, setzt sodann 225 bis 270 Theile guten Essig hinzu, läßt dies noch einige Zeit unter öfterem Umschütteln stehen, colirt durch ein Tuch und filtrirt zuletzt.

Gewöhnlich wird dieser Essig roth gefärbt.

734. Veilchenessig.

Frisch blühende blaue wohlriechende Veilchen befreit man von ihren grünen Kelchen, übergießt in Flaschen mit reinem Essig und verschließt gut. Auf diese Weise erhält man Essig, welcher eine schöne violette

Farbe, die in das Röthliche spielt, und einen angenehmen Veilchengeruch besitzt. Nach einigen Tagen wird derselbe von den Blüten abkolirt und filtrirt in wohlverschlossenen Flaschen zum Gebrauche aufbewahrt.

735. Zimmetessig.

12 Thl. gestoßene Zimmetrinde,
4 „ Zimmetblüte,
2 „ Nelkenblüte,
2 „ Muskatblüte,
6 „ Pomeranzenblüte
mischt man mit 500 „ weißem Orleansessig,

läßt drei Tage lang digeriren, kolirt und filtrirt durch Fließpapier.

Fleischerei.

736. Kleine Würstchen (Saucisses).

250 g mageres Schweinefleisch,
250 „ Speck

werden fein gehackt, durch ein Drahtsieb gestrichen, mit Pfeffer und Salz gewürzt und in fingerdicken Därmen gar gekocht.

737. Hirnwürstchen (Boudins de cervelles).

2 Kalbshirne,

gut gewässert, abgezogen, werden mit

100 g ausgedrücktem Semmelbrei,
100 „ feingehacktem Rindsmark,
100 „ zerlassener Butter,
Pfeffer, Salz und Citronenschale,
2 Eiern,
2 Eigelben

vermischt; der Teig wird locker in kleine Därme gefüllt, und erst gekocht und dann gebraten.

738. Bratwürste.

1 kg durchwachsenes Schweinefleisch
wird fein gehackt, 20 g Salz,
2 „ Pfeffer,
1 Eßlöffel Kümmel
oder etwas Citronenschale

zugesetzt, in fingerdicke Därme gegeben und in Butter gar gebraten.

739. Rostwürstchen.

Bratwürste werden mit der Spicknadel mehrfach eingestochen und 5 Minuten auf dem Rost gebraten.

740. Bratwürste in Weißwein.

4 Bratwürste

werden in einer Bratpfanne mit

200 g Weißwein

übergossen, 2 „ Pfeffer

zugesetzt und 8 Minuten lang gekocht. Während die Würste herausgenommen werden, wird der Wein mit

100 g Mehlsauce

vermischt, etwa 4 Minuten ausgekocht, dann

20 g Butter und
1 Eßlöffel Petersilie

zugesetzt und die Sauce über die Würste ausgegossen.

741. Blutwürste.

2 l Blut

werden durch ein Sieb gestrichen.

100 g Zwiebeln,

in kleine Würfel geschnitten, werden in kochendem Wasser aufgeweicht und mit 15 g Schweinefett

angebraten, 500 „ fettes und
500 „ mageres Schweinefleisch

werden gehackt und mit dem Blute und den Zwiebeln in eine Kasserole gegeben, 30 g gewürztes Salz
10 „ Zucker,
2 in 300 g Milch abgequirlte Eier zugesetzt,

Man erwärmt über schwachem Feuer, bis das Blut lauwarm geworden, füllt in Därme nicht zu fest, läßt in Wasser, welches nicht ganz kochen darf, gar werden, läßt erkalten und erwärmt die Abschnitte auf dem Bratrost.

742. Fleischwürstchen (Crépinelles).

Man verwendet das Fleisch vom Halse, so daß gleiche Theile mageres Fleisch und Speck Verwendung finden, hackt fein, würzt, giebt auf 1 kg Fleisch 100 g Wasser zu und füllt in ovale Formen (Bauchnetze) 8 cm lang, 5 cm breit und 4 cm dick und läßt sie gar braten.

743. Dieselbe Masse ist auch mit Trüffeln zu versehen, in lange Därme zu füllen und auf dem Rost zu braten.

744. Lyoner Würstchen.

Fleisch aus der Keule. Auf je

800 g Fleisch
200 „ fettes Fleisch

ohne Schwarte, in kleine Würfel geschnitten. Ferner pro kg Fleisch

5 g Pfeffer, gemahlen,
1 „ Pfefferkörner,
1 „ Salpeter,
25 „ Salz,
2 „ Piment, gemahlen.

Wird in fette Därme fest eingestopft und bleibt in kalter trockner Kammer mindestens 6 Wochen bis zum Gebrauche hängen.

745. Knackwürstchen.

Auf 1 kg mageres Fleisch,
500 g fettes Fleisch,

grob gehackt. Ferner pro Kilo

25 g Salz,
1 „ Pfefferkörner,
1 „ Salpeter.

In Rindsdärme fest füllen, 3—4 Tage räuchern lassen, dann kochen.

746. Knoblauchwürstchen.

1 kg mageres Fleisch,
fein gehackt, 500 g fettes Fleisch,
grob gehackt. Pro Kilo 25 g Salz,
1 „ Salpeter,
1 „ Pfefferkörner,
2 „ Knoblauch.

Wird fest gestopft in gesalzene und gewaschene Rindsdärme, 3—4 Tage geräuchert, dann gekocht.

747. Spanische Würstchen.

Man nimmt gleiche Theile grob gehacktes mageres Fleisch aus der Keule und Speck. Pro Kilo würzt man mit

28 g Salz,
15 „ Piment, gestoßen,
10 „ Saffran, gestoßen,
2 „ Thymian,
2 „ Lorbeerblätter.

Wird in Rindsdärme von 3 cm Durchmesser und 9 cm Länge ziemlich fest gefüllt und an trockenem, kalten Orte aufbewahrt.

748. Straßburger Würstchen.

Man verwendet 1 kg mageres Fleisch und 500 g Speck, grob gehackt, und würzt mit

25 g Salz,
1 „ Salzpeter,
5 „ Muskat,
5 „ Pfeffer.

Es werden Würste von 25 mm Durchmesser und 25 cm Länge gemacht, die einige Tage lang geräuchert und beim Gebrauch in Salzwasser gar gekocht werden.

749. Mortadella.

3 kg magerer Schinken,
500 g fettes Fleisch

werden fein gehackt, dann in Steinmörser zu Brei verrieben. Man würzt das Kilo mit 25 g gewürztem Salz,
2,5 „ Salpeter,
setzt 400 „ Speck
in feinen Würfeln und
15 g Pfferkörner
zu, stopft in gesalzene und gewaschene Blase, läßt 8 Tage pökeln, 6 Tage räuchern und kocht beim Gebrauch in Salzwasser mit Wurstkräutern.

750. Preßkopf.

Ein Schweinekopf wird entknocht. Die Zunge pökekt 5 Tage, der Kopf 2 Tage, dann wird beides gekocht unter Zugeben von

50 g Petersilie,
10 „ Salbei,
5 „ Thymian,
10 „ Lorbeerblätter
250 „ Zwiebeln und
200 „ Möhren,
ferner 1 mit 3 Gewürznelken besteckter Ziebel und
20 Pfefferkörnern.

Die auf eine Form ausgebreitete Schwarte des Kopfes wird mit abwechselnden Lagen des in Scheiben zerschnittenen Fleisches von Kopf, Zunge und Hirn, sowie mit Fett gefüllt, sodaß auf dem Querschnitt ein marmorirtes Gefüge sichtbar werden muß. Man legt den so gefüllten Kopf auf eine Holzscheibe, beschwert mit einem 5 kg Gewicht oder einem großen Steine, und nimmt nach dem Erkalten heraus.

751. Andere Vorschrift.

Ein Schweinskopf und ein abgebrühter Kalbskopf werden nach dem Enthaaren mit etwas Pökelfleisch, Essig, Salz, Nelken, Pfeffer, Piment, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian und Baselikum weich gekocht, entknocht und in grobe Würfel geschnitten. Die Brühe wird durchsiebt, entfettet, mit einer halben Flasche Wein, Estragonessig, geriebener Zwiebel und gehackter Citronenschale auf forschem Feuer dick angekocht und mit dem Fleische, an welches man Pfeffer und Muskatblüthe (gestoßen) macht, vermischt. Man erhitzt das Ganze nochmals bis zum Kochen und preßt es 24 Stunden lang zwischen Brettern, oder füllt es in eine Form, welche einen Augenblick in heißes Wasser zu halten ist, um den erkalteten Preßkopf herausstürzen zu lassen.

752. Sülze.

Die Sülze wird nach vorstehender Vorschrift bereitet, nur nimmt man entweder $1^1/_2$ kg Kammstück von jungem Schwein und
2 abgebrühte Kälberfüße,
oder: $^1/_2$ Schweinskopf,
2 Schweine- und
2 Kälberfüße.

Man kann dieser Masse auch etwas würflig geschnittenes kaltes Fleisch oder Braten zugeben. Der Brühe setze man einige geschnittene Pfeffergurken zu. Der Boden der Form, in welche die Sülze eingelegt wird, wird mit flachen Citronerscheiben, Streifchen von Citronenschale, Kapern und in Scheiben geschnittenen Pfeffergurken belegt. Oft erhält das Ganze einen Ueberzug von farbiger Gelatine.

753. Gefüllter Schweinskopf.

Man macht eine Masse von folgenden Substanzen:
100 g Speck,
500 „ mageres Kalbfleisch,
500 „ „ Schweinefleisch,
werden je für sich fein gehackt. In
80 g Butter
werden einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Schalotten aufgeschwitzt, 100 g in Milch geweichte Semmel,
abgepreßt, zugesetzt und zu einem steifen Brei gerührt; nach dem Abkühlen werden zugesetzt

2 Eier,
der Speck und das Fleisch,
20 g Salz,
3 Eigelbe,
etwas gemischtes Gewürz

und, falls es zu dick sein sollte, noch etwas Sahne, rühre in einem Steinmörser zur dicken Paste und streiche sie durch ein grobes Sieb.

Nun nehme man einen gut gewaschenen, abgesengten Schweinekopf, schneide ihn von unten auf, nehme die Knochen heraus; bestreue das ausgebreitete Innere mit 10 g Salz und
2 „ Pfeffer,

bestreiche es 2 cm dick mit der Füllmasse, lege darauf dünn geschnittene Schichten von gekochter Pökelzunge, Kalb- und Schweinefleisch und Speck, bestreue es mit Salz, Pfeffer, Muskate, Schalotten oder Trüffeln, streiche wieder Füllmasse darüber, belege desgleichen mit neuen Schichten Zunge, Fleisch und Speck und fahre so fort, bis die zusammengenommene Haut mit der Füllung das ursprüngliche Ansehen des Schweinekopfes erhält. Sodann wird die Kopfhaut zusammengezogen, und eine breite Speckschwarte mit festgenäht; desgleichen wird das Maul zugenäht. Nun wird der ganze Kopf in Leinewand eingenäht und mit 5 zerhackten Kalbsfüßen in Wasser gar gekocht (3—4 Stunden). In das Wasser giebt man
80 g Salz,
40 „ Möhren,
40 „ Zwiebeln,
20 „ Sellerie,
etwas Thymian, Basilikum und Lorbeerblätter,
250 „ Essig.

Wenn der Kopf gar ist, läßt man ihn erkalten, entfernt die Leinewand, die Speckschwarte und die Backen, schneidet vom Halse eine dünne Scheibe ab, um den Inhalt blos zu legen, und dekorirt beliebig mit Fleischgelée, Fett u. s. w.

754. Gebeizter Schweinekopf.

Der von Knochen befreite Schweinekopf wird mit
75 g Salz,
10 „ Salpeter,
5 „ Pfeffer,
30 „ Zwiebeln,
5 „ Muskatblüthe,
10 Thymian,
10 Stück Nelken und
3 Lorbeerblättern

drei Tage lang in verschlossenem Gefäße gebeizt und dann weiter behandelt, wie oben angegeben.

755. Eisbein.

Man pökelt Schweinsfüße 14 Tage lang, sie täglich umlegend (auf 8 kg Fleisch, 1 kg Salz, 50 g Salpeter und 100 g gestoßenem Zucker), wässert sie etwas und kocht sie unter Zugabe von

1 Zwiebel,
2 Lorbeerblättern,
etwas Zimmt und Pfeffer

$1\frac{1}{2}$ Stunden lang, nimmt Zwiebel und Gewürz heraus, ordnet die Füße auf einer Schüssel an, gießt die eingekochte Brühe darüber und läßt zu Gallert erstarren.

756. Gekochter Schinken.

Geräucherter Schinken wird 12 Stunden in lauwarmem Wasser gewässert, gut abgeputzt, in reine Leinewand gewickelt, in kochendes Wasser gethan, und nachdem einmal schnell und stark aufgekocht, langsam gar gekocht. Nach dem Erkalten wird die Schwarte abgezogen, worauf die Oberfläche beliebig dekorirt werden kann.

757. Schinken in Burgunder.

Ein frischer Schinken wird 14 Tage lang gepökelt und 2 Tage lang geräuchert; die Schwarte wird abgezogen, die Knochen werden herausgenommen, der Schinken mit

2 Schalotten,
2 klein geschnittenen Zwiebeln,
1 Knoblauchzwiebelchen, je
1 Zweig Thymian, Majoran u. Basilikum,
2 Flaschen Burgunder,
1 Glas Madeira

24 Stunden lang gebeizt. Dann wird die Höhlung mit Fleischglasur und 3—4 Trüffeln gefüllt, der Schinken in eine große Schweinsblase gesteckt, die durchgestrichene Beize dazu gegeben, die Blase in eine Serviette gewickelt und nun 3—4 Stunden lang bei sehr mäßigem Aufwallen des Wassers gar gekocht. Nach dem Erkalten werden die Hüllen entfernt, die Sauce wird ganz dick eingekocht und der Schweinekopf damit überzogen.

758. Schinken mit Kruste.

Der nach 755 zubereitete Schinken wird in eine Pfanne gelegt, mit Ei bestrichen, mit geriebenem Schwarzbrod (etwas Zucker und

Nelken) bestreut, mit zerlassener Butter und fetter Schinkenbrühe begossen und im Backofen gelbbraun gebacken.

759. Gebackener Schinken.

Ein geräucherter Schinken wird einen Tag gewässert, gut abgeputzt, nachdem die Schwarte entfernt ist, mit Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern und Salbei bestreut, in fingerdicken Brodteig eingeschlagen und im Backofen 4—5 Stunden gebacken. Der Schinken, nachdem er erkaltet und der Mantel entfernt ist, kann mit Aspik dekorirt werden.

760. Rauchwurst.

4 kg gehacktes Rindfleisch,
1 „ fein geschnittene Speckwürfel,
120 g Salz,
38 „ Pfeffer,
12 „ Salpeter.

Werden fest gestopft, eine Woche gesalzen und acht Tage geräuchert.

761. Gehirnwurst.

Gehirn wird mit kochendem Wasser übergossen, durch ein Sieb gestrichen, mit gehackten, in Butter aufgeschwitzten Zwiebeln vermischt.

1 kg gehacktes Wurstfleisch,
1/4 „ Nierenfett,
Weißbrodkrume soviel wie Gehirn; dazu das Gehirn,
3 Eier,
Muskatnuß, Nelken und Salz.

Werden lose gestopft und 10 Minuten in Wasser gekocht.

762. Rollwurst.

Man schneidet aus dem durchwachsenen Bruststfleisch lange dünne Stücke, legt, wo Fett fehlt, etwas Speck auf, bestreut mit Gewürz und Salz, rollt auf, umwickelt mit Bindfaden, läßt einige Tage pökeln, kocht 4 Stunden lang, preßt zwischen zwei Brettern zusammen und läßt nach dem Erkalten den Bindfaden wieder los.

763. Blutgrützewurst.

Man quellt Hafergrütze in Schweinekopfsuppe auf, setzt Fett, in Wasser aufgebrühte Rosinen, Puderzucker, Nelken, Gewürz, Salz, Wurstkraut zu, streicht Ochsenblut durch ein Sieb, bis die Mischung eine tiefrothe Farbe angenommen hat, stopft sehr lose in krumme Därme, zwickelt mit der Nadel ein, kocht vorsichtig 1/2 Stunde lang, läßt er-

kalten und erwärmt beim Gebrauche auf dem Rost oder in einer Pfanne über Kohlenfeuer.

764. Grützwurst.

Wird ohne Blut gemacht. Man nehme weniger Fett, statt der Rosinen die Hälfte Korinthen und setze etwas Zimmt hinzu.

765. Brodwurst.

2 kg geriebenes Brod

werden in Wurst- oder Schweinekopfsuppe eingeweicht, hinzugesetzt werden

1 kg Fett; Rosinen, Gewürz und Blut.

Muß sehr locker gefüllt werden, weil sich das Brod beim Kochen ungemein ausdehnt.

766. Reiswurst.

500 g gewaschener Reis

werden in Brühe gar gekocht, 1 kg Fett

wird zugesetzt, ferner Rosinen, Nelken, Gewürz, Zimmt und Salz, sehr locker gefüllt und in 25—30 Minuten gar gekocht.

767. Leberwurst.

Grützwurst, in welcher jedoch die Rosinen fehlen müssen, wird mit geriebener Ochsenleber vermischt, im Uebrigen verfahren, wie dort angegeben.

768. Holsteinische Leberwurst.

Gekochter Bauchspeck ohne Schwarte wird in kleine Würfel geschnitten; Herz, Zunge und Nieren werden fein gehackt, die kalt gewordene Leber wird fein gerieben; alles wird durcheinander gemischt, mit Salz, Nelken, Zimmt, auch Majoran und Thymian gewiegt, ziemlich lose in Därme gestopft und 18—20 Minuten lang gekocht. Können auch geräuchert werden.

769. Andere Vorschrift.

Eine abgehäutete Leber wird in dünne Scheiben geschnitten, wiederholt 10 Minuten lang mit heißem Wasser begossen und dann fein gewürzt. Sodann werden Flumen (Liesen) oder Bauchfleisch im gleichem Gewicht von der Leber mit Zwiebeln ausgebraten. Das Fett wird nach und nach mit der Leber vermischt, desgleichen Zunge, Herz und Nieren zugesetzt. Gewürz wie oben.

770. Knackwurst.

Hierzu wird durchkochtes Bauchfleisch, als wie auch weißes Fleisch, welches für sich gekocht wird, genommen. Beides wird fein gekocht, sehr reichlich mit ausgelassenem Fett versehen, gewürzt, ziemlich fest in krummen Därme gestopft und 15—20 Minuten gekocht.

771. Braunschweiger Wurst.

Schweine-, auch Kalbszungen, die beim Schlachten mit Salz und Salpeter eingerieben wurden, werden weich gekocht, in Striemen geschnitten und mit Nelken besteckt. Eine Portion gesiebtes Blut wird mit gekochtem würflichem Bauchspeck vermischt. Man würzt und giebt die ganze Masse in Ochsendärme, welche halb voll gefüllt und bei sehr mäßigem Aufwallen $^3/_4$ Stunden lang gekocht werden. Werden auch geräuchert.

772. Mettwurst.

Man hackt rothes, durchwachsenes Fleisch (Mett) und giebt, falls Fett fehlen sollte, noch etwas fein geschnittenes Fett zu, so daß eine hübsch marmorirte Masse entsteht. Diese wird mit Salz, schwarzem und weißem Pfeffer, auch etwas Zucker und Salpeter gewürzt und sehr fest in Därme gestopft. Man läßt eine Nacht in der Wärme hängen, drückt nach, legt eine Nacht in Pökel und hängt 1—4 Wochen, je nach der Größe, in Rauch.

773. Sehr zarte Mettwurst

soll erhalten werden, wenn statt des rothen das weiße Fleisch des Schweines verwendet und sehr reichlich mit Fett durchgehackt wird.

774. Cervelatwurst.

$2^1/_2$ kg mageres Schweinefleisch,
500 g Rindfleisch,
1 kg Speck,
$7^1/_2$ g Salpeter,
120 „ Salz,
15 „ Pfeffer, grob gestoßen,

eine Stunde lang durcheinander kneten, dann fest stopfen und räuchern.

775. Pökelfleisch.

Der Boden eines passenden Gefäßes wird mit Salz bestreut. Die Fleischstücke werden nach einander mit Salpeter, Zucker und in Pfannen erhitztem Salz derb eingerieben, alsdann so in das Gefäß gepackt, daß

eine Höhle zur Ansammlung der Lake bleibt, mit welcher das Fleisch täglich zu begießen ist. Man verwendet

5 Thl. Salpeter,
5 „ Zucker und
500 „ Salz

und rechnet auf je 3—4 Thl. Fleisch 1 Thl. Salz.

776. Rauchfleisch.

Man hänge ein schönes Stück Fleisch 10 Minuten lang in kochendes Wasser (nicht einlegen), lasse abtropfen, reibe erst mit Salpeter und Zucker, dann mit sehr heißem Salz ein, fülle besonders alle Oeffnungen und Ecken von den Knochen gut mit Salz aus, nähe in Mull ein oder bestreue mit Weizenkleie und lasse es mindestens 14 Tage im Rauch hängen.

777. Blutwurst, ungarische.

In 250 g Schweinefett,
geschmolzen, läßt man 4 Zwiebeln
gelb rösten, fügt 250 g Nierenfett,
in Würfel geschnitten, 250 „ Speck, roh,
250 „ Semmel,
in Würfel geschnitten und mit Sahne angefeuchtet, hinzu, vermischt dies gut mit 1 l Schweinsblut,
1/2 l Rahm, würzt mit
30 g Salz,
15 „ Pfeffer,
6 „ Lorbeerblättern, gestoßen,
6 „ Majoran, „
6 „ Nelken, „
Später 6 „ Ingwer, „
6 „ Muskatnuß, „
füllt sie in Därme und läßt 1/4 Stunde kochen.

778. Blutwurst, süße.

Zu 2 1/2 l Blut, durchgeseihtes,
werden 4 Semmeln
durchgeweicht (durch den Durchschlag gedrückt),
2 1/2—3 kg Wurstfleisch, feingeschnitten,
30 g Mehl,
40 „ Salz,
10 „ Gewürz, gestoßen,
10 „ Nelken, „

10 g Thymian,
220 „ Zucker, gestoßen,
375 „ Rosinen,

ausgekernt, große hinzugefügt, und das Ganze recht gleichmäßig untereinander vertheilt.

779. Blutwurst oder Rothwurst.

3 kg Schweinefleisch

(Brust oder Bauchfleisch), Herz, Zunge, Niere, in Würfel geschnitten,

1 kg Speck, ungeräuchert,

in Würfel geschnitten, 16 g Gewürzkörner, gestoßen,
16 „ Nelken, „
22 „ Pfeffer, „
50 „ Majoran (durchgesiebten),
40 „ Salz

werden mit dem nöthigen Blut vermengt, in die Därme gefüllt und gekocht.

780. Blutwurst mit Majoran-Sauce.

Eine ungeräucherte Blutwurst, an beiden Enden abgeschnitten, legt man in eine mit Rindsbrühe bereitete Majoran-Sauce, läßt sie darin aufkochen, bestreut sie mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln und gibt sie mit Salzkartoffeln zu Tisch.

781. Blutwurst, mecklenburgische.

3 kg Schweinefleisch,
$1\frac{1}{2}$ „ Fett (in Würfel geschnitten),
40 g Salz,
25 „ Pfeffer,
20 „ Nelken

werden mit Weizenmehl und Blut gemengt, daß die Masse zusammenhält, locker gefüllt und 2 Stunden gekocht.

782. Bratwurst, Frankfurter.

$\frac{1}{2}$ kg — 750 g Schweinefleisch

(fein aus den Sehnen geschabt vom Rückgrat),

250 g Speck, kleingeschnittenen rohen,
25 „ Salz,
4 „ Pfeffer,
3 „ Muskatblüthe,
3 „ Coriander

werden mit einem Glas Rothwein angemacht, in dünne Schweins- oder Schöpsendärme gefüllt, worauf man die reichlich einen Finger langen Würste entweder frisch oder leicht geräuchert in Butter bratet.

783. Bratwurst.

1/2—1 kg Schweinefleisch, aus dem Rücken, ohne Sehnen, möglichst fein gehackt,
250—375 g Speck, roh,
30 „ Salz,
10 „ Pfeffer,
5 „ Citronenschale,
5 „ Kümmelkörner

feuchtet man mit Rahm, Weißbier oder Weißwein an und füllt sie lose in enge gut ausgewässerte Schweinsdärme.

784. Bündelwurst, Schweizer.

1/2 kg Schweinefleisch, mager, fein gehackt,
250 g Speck, in kleine Würfel geschnitten, rohen,
25 „ Salz,
10 „ Pfeffer,
5 „ Nelken, gestoßen

werden vermischt, mit Wasser etwas flüssig gemacht, gut vermengt, in gut gereinigte Kalbsblasen gefüllt, und geräuchert.

785. Cervelatwurst, I.

5 kg Schweinefleisch, mager,
1 „ Schweinefleisch, fett,
3 „ Rindfleisch, mageres, Rücken oder Lende, und
1 „ Speck, ungeräuchert (sämmtliches Fleisch muß von Sehnen und Haut gereinigt und ganz fein gehackt sein) werden mit
16 g Pfeffer, feingestoßenem weißen,
32 „ Pfeffer, ganzem weißen.
375 „ Salz und
20 „ Salpeter, gestoßenem,

durchknetet, die Masse sehr fest in Schweins- oder Rindsdärme gefüllt, die Würste werden an einer Stange zwei Tage in ein luftiges Gewölbe und nach dieser Zeit 12—16 Tage in die Rauchkammer gehängt; das Heizen darf nie lange ausgesetzt werden. Sind sie genügend geräuchert, so hängt man sie an einem kühlen luftigen Ort auf. Zu Anfang und zu Ende räuchert man mit Wachholder und Reisig, sonst mit Sägespänen.

786. Cervelatwurst, feinste, II.

10 kg Fleisch, von möglichst großen Schinken, ohne Sehnen und Haut, wird mit
3/4 „ Fett von dem Schinken

auf der Fleischmühle gemahlen und mit

18 g Salpeter,
80 „ Salz,
18 „ Pfeffer, gestoßen,
18 „ Pfeffer, ganzen, und
16 „ Zucker, feingestoßen

durchknetet und möglichst fest in die Därme gestopft.

(Je fester die Würste gestopft sind, desto länger halten sie sich.)

Früchte.

787. Aepfelmarmelade.

5 kg Aepfel (geschält und zerschnitten)

werden in ein Kasserol gethan, mit Wasser knapp bedeckt zu Brei gekocht. Dieser Brei wird durch ein Sieb gerührt und auf jedes kg Apfelbrei 1 kg Zucker zugesetzt und mit 5 g gehackter Citronenschale 1/2 Stunde gekocht.

788. Aprikosen-Marmelade.

Man kocht 1/2 kg geschälte und auch geriebene Aprikosen und
1/2 „ Zuckersyrup (250 g Zucker und 1/4 l Wasser)

zu einem dicken Brei und läßt die abgeschälten Kerne einmal mit aufkochen.

789. Citronen-Marmelade.

Die gelbe Schale wird abgeschält und klein gehackt. Das Fleisch wird klein geschnitten, mit Zucker zu Mus gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit der gehackten Schale vermischt.

790. Erdbeer-Marmelade.

Man streicht die zerquetschten Erdbeeren durch ein Haarsieb und kocht mit gleichen Theilen Zucker zum Brei ein. Will man Zucker sparen, setzt man etwas Himbeersaft hinzu.

791. Hagebutten-Marmelade.

Die zerschnittenen Hagebutten werden, nachdem die Kerne aus ihnen beseitigt, zerrieben, in Wasser gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Der Brei wird mit gleichen Theilen Zucker eingekocht.

792. Himbeer-Marmelade.

Die Himbeer-Marmelade wird wie die Erdbeermarmelade bereitet, indessen braucht man den Brei nicht so weit einzukochen, weil er sehr leicht gelatinirt.

793. Fliedermus.

Die zerriebenen reifen Fliederbeeren werden einige Male aufgekocht und durch Leinewand abgepreßt oder durch ein Haarsieb gerieben. Der Saft wird ohne Zuckerzusatz eingekocht.

794. Johannisbeer-Marmelade.

Wird wie die Erdbeer-Marmelade bereitet, nur quetscht man erst die Beeren aus und streicht dann das Fleisch durch ein Sieb.

795. Kirsch-Marmelade.

Ausgesteinte Schwarzkirschen werden mit einer wässerigen Abkochung der zerstoßenen Kerne übergossen, weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit gleichen Theilen Zucker eingekocht.

796. Andere Vorschrift.

2 kg Schwarzkirschen,

ohne Steine, werden mit

1 kg Zucker

zu Mus gekocht, welchen die abgehäuteten Kerne und etwas Zimmt und Citronenschale zugesetzt werden.

797. Andere Vorschrift.

Die Kirsch-Marmelade läßt sich auch nach beiden vorstehenden Rezepten, aber ohne Zuckerzusatz, bereiten.

798. Marmelade melée.

Man kocht aus gleichen Theilen Zucker, entsteinten Schwarzkirschen, Himbeeren und Johannesbeeren ein Mus, dem man etwas Zimmt, Citronenschale und die abgezogenen Kirschkerne zusetzt.

799. Orangen-Marmelade.

Wird bereitet wie die Citronenmarmelade. Man setzt etwas Orangenblüthölzucker zu und färbt mit Cochenille röthlich.

800. Pfirsich-Marmelade.

Nicht ganz reife Pfirsiche werden entkernt, zerrieben und mit gleichen Theilen Zucker zu Mus eingekocht.

801. Pflaumen-Marmelade.

Man legt die Pflaumen in kochendes Wasser, entschält und entkernt sie und kocht das Fleisch mit der Hälfte Zucker ein.

802. Pflaumenmus.

Man bereite aus
2 kg Fliederbeeren
Saft und koche in diesem bei sehr mäßigem Feuer
16 kg entsteinte Pflaumen,
denen man 15 g Gewürznelken,
etwas Zimmt und Citronenschale,
nach Belieben auch einige Wallnüsse
zusetzen kann, zu Mus.

803. Quitten-Marmelade.

Die Quitten werden wie Aepfel behandelt, aber nicht geschält. Man nimmt gleiche Theile Frucht und Zucker.

804. Reine-Clauden-Marmelade.

Wird aus Reine-Clauden wie Pflaumen-Marmelade bereitet.

805. Stachelbeer-Marmelade.

Wird aus Stachelbeeren wie die Himbeer-Marmelade bereitet.

806. Weintrauben-Marmelade.

Man quetscht grüne Muskatellertrauben, streicht es durch ein Haarsieb und setzt das halbe Gewicht Zucker und dicke Gelatinelösung zu, sodaß es fest wird. Die Masse wird in Gläser gefüllt und im Wasserbade auf 100° erhitzt.

807. Apfelgelée.

Stark aromatische Aepfel werden ungeschält weich gekocht und zerkleinert. Der abgepreßte Saft wird langsam aufgekocht, durchgegossen, mit Zucker versetzt und fertig eingekocht.

808. Apfelsinengelée.

Einer erkalteten Lösung von
360 g Zucker in
120 „ Wasser
setze man hinreichend Gelatinelösung, den Saft von
4 Apfelsinen
und von 2 Citronen,

sowie die mit Zucker abgeriebene Schale von 1 Apfelsine und soviel Rheinwein zu, daß es 1 l wird, gieße durch Leinewand und lasse auf Eis erkalten.

809. Andere Vorschrift.

In dem geklärten und filtrirten Saft von

10 Apelsinen und
2 Citronen
löse man 375 g feinsten Zuckers,
setze Gelatinelösung und
Champagner
zu, sodaß 1 l Gelée wird, und färbe mit Kermes roth.

810. Ananasgelée.

Man kocht 500 g besten Zucker in
125 „ Wasser,
legt 1 Ananas,
in feine Scheiben geschnitten, hinein, giebt den Saft von
3 Citronen
hinzu, läßt aufkochen, erkalten und nimmt die Ananas heraus. Der geklärte Saft wird mit
Gelatinelösung und
Rheinwein oder Champagner
zu 1 l vermischt und in eine Form zum Erkalten, abwechselnd mit Lagen Ananas, hineingefüllt.

811. Birnengelée.

Wird wie das Aepfelgelée aus gleichen Theilen Aepfel- und Birnensaft bereitet, denen man noch etwas Johannesbeerensaft zuzusetzen pflegt.

812. Citronengelée.

Man bereitet Aepfelgelée unter Zusatz von Citronenschale, setzt schließlich Citronensaft zu und färbt gelb.

813. Erdbeergelée.

Erdbeeren werden mit der halben Gewichtsmenge feinen Puderzuckers verrieben und ausgepreßt. Der Saft wird mit Johannesbeer- oder Himbeersaft vermischt und eingekocht.

814. Aprikosengelée.

Wird aus in Scheiben geschnittenen, geschälten und entsteinten Aprikosen bereitet, wie Ananasgelée. In derselben Weise wird

815. Pfirsichgelée

bereitet.

816. Himbeergelée.

Man gießt eine kochende Zuckerlösung (500 g Zucker in 300 g Wasser) über 2 kg Himbeeren, gießt nach 12 Stunden aus und kocht zum Gelée ein.

817. Andere Vorschrift.

Dem nach obiger Vorschrift bereiteten Saft setzt man Gelatinelösung und Rheinwein zu, sodaß 1 l Masse wird, und läßt in Form über Eis kalt werden.

818. Johannesbeergelée.

Wird wie Himbeergelée bereitet.

819. Orangengelée.

Wird aus Orangen bereitet wie Citronengelée.

820. Quittengelée.

Wird aus Quitten wie Äpfelgelée bereitet.

821. Veilchengelée.

Man gieße die noch heiße Lösung von
500 g Zucker und
300 „ Wasser,
welcher der Saft von 2 Citronen
zugesetzt wird, über 30—50 g frische Veilchenblüthen,
drücke nach 12 Stunden durch ein leinenes Tuch und setze Gelatinelösung und Rheinwein zu, sodaß 1 l Masse wird, die man auf Eis erkalten läßt.

822. Russisches Gelée.

Man schlägt von beliebigem Gelée die Hälfte zu Schnee, füllt abwechselnde Schichten von ersteren und letzteren in eine Form und läßt über Eis erkalten.

823. Macedoine von Früchten.

Man lege in Rheinwein oder Champagnergelée schichtweise die verschiedensten eingemachten Früchte, wobei der Phantasie der weiteste Spielraum gelassen bleibt.

824. Weingelée.

Man vermischt Wein, Zucker und geklärten Citronensaft, setzt Gelatineauflösung hinzu, gießt durch ein leinenes Tuch und läßt über Eis gelatiniren.

Amerikanische Syrupe für Mineralwässer und Limonaden.

825. Citronen-Syrup.

Schäle frische Citronen und stoße die Schale mit einer genügenden Menge granulirten Zuckers. Presse die geschälten Früchte und versetze je

1 Pinte Saft mit
1 „ Wasser und
$3\frac{1}{2}$ Pfund granulirtem Zucker

incl. des mit der Schale behandelten Zuckers. Erwärme bis der Zucker gelöst ist und colire.

826. Eine andere Vorschrift.

1 Gallone weißer Syrup,
25 Tropfen Citronenöl,
10 Drachmen Citronensäure.

Verreibe das Oel mit der Säure, füge allmälig den Syrup hinzu und mische.

827. Eine andere Vorschrift.

Löse 6 Drachmen Weinsäure und 1 Unze Gummi arabicum in Stücken in einer Gallone weißen Syrup; dann aromatisire mit $1\frac{1}{2}$ Drachme besten Citronenöls. Oder statt dessen setze eine genügende Menge von Citronenschalentinktur hinzu, welche mit Eau de Cologne bereitet ist.

828. Maulbeeren-Syrup.

6 Thl. nicht völlig reife Maulbeeren
6 „ grobes Zuckerpulver.

Bringe beides in einen Kessel, koche unter Umrühren, bis der Saft 30° Beaumé zeigt, dann colire.

829. Vanille-Syrup.

1 Unze flüssiges Vanille-Extrakt
$\frac{1}{2}$ Unze Citronensäure,
1 Gallone weißen Syrup.

Löse die Säure durch Anreiben mit wenig Syrup, füge das Extrakt hinzu und mische.

830. Vanille-Crême-Syrup.

1 Unze flüssiges Vanille-Extrakt,
3 Pinten weißer Syrup,
1 Pinte Crême (oder condens. Milch).

Kann nach Belieben mit Carmin gefärbt werden.

831. Crême-Syrup.

½ Pinte frischen Rahm,
½ „ frische Milch,
1 Pfund Zuckerpulver.

Mische durch Schütteln und verwahre an einem kühlen Platze. Durch Zusatz von einigen Gran Natrumbikarbonat erzielt man größere Haltbarkeit.

832. Ingwer-Syrup.

2 Unzen Ingwer-Tinktur,
4 Pinten weißen Syrup.

Mische.

833. Ananas-Syrup.

Frische Ananas, guter Qualität, zerschneide oder zerhacke fein und setze 24—36 Stunden bei Seite, presse aus und behandle analog dem Erdbeersyrup.

834. Orangen-Syrup.

30 Tropfen Orangenöl,
4 Drachmen Weinsäure,
1 Gallone weißen Syrup.

Verreibe das Oel mit der Säure, löse und mische.

835. Sherbet-Syrup.

3 Pinten Vanille-Syrup,
1 „ Ananas-Syrup,
1 „ Citronen-Syrup.

Mische.

836. Nektar-Syrup.

5 Pinten Vanille-Syrup,
1 „ Ananas-Syrup,
2 „ Erdbeer-, Himbeer- oder Citronensyrup.

Mische.

837. Kaffee-Syrup.

½ Pfund gebrannten gemahlenen Kaffee,
kochendes Wasser genügend um ½ Gallone Infusion abzufiltriren;
7 Pfund granulirten Zucker.

Löse ohne Anwendung von Hitze.

838. Eine andere Vorschrift.

2 Unzen gemahlenen Kaffee,
2 „ weißen Syrup.

Mische und bringe in einen Perkolator und füge hinzu eine kochende

Lösung von 12 Unzen Zucker und
8 „ destillirtem Wasser.
Perkolire 1 Pinte voll Syrup.

839. Wintergreen-Syrup.

25 Tropfen Wintergreenöl,
5 Pinten weißer Syrup,
Zuckerfarbe soviel als nöthig zum Färben.

840. Ahorn-Syrup.

4 Pfund Ahorn-Zucker,
2 Pinten Wasser.

Löse wie weißen Syrup.

841. Chokolade-Syrup.

8 Unzen Feinste Chokolade,
2 Pinten Wasser,
4 Pfund Zucker.

Mische die Chokolade mit dem Wasser bei gelinder Wärme, kolire und löse dann den Zucker darin.

842. Eine andere Vorschrift.

2 Unzen geröstete Cacaoschalen

stoße zu grobem Pulver und mische mit

2 Unzen weißem Syrup,

bringe dies in einen Perkolator und erschöpfe mit einer kochenden Lösung von: 12 Unzen Zucker,
8 „ Wasser,
im Perkolat löse nun 2 Drachmen Vanille-Extrakt.

843. Weiß- oder Rothwein-Syrup.

1 Pinte ff. Weiß- oder Rothwein,
2 Pinten Syrup.

Mische.

844. Kaffee-Crême-Syrup.

2 Pinten Kaffee-Syrup,
1 Pinte Rahm.

Mische.

845. Solferino-Syrup.

1 Pinte Cognac,
2 Pinten weißen Syrup.

Mische.

846. Ambrosia-Syrup.

2 Pinten Himbeer-Syrup,
2 „ Vanille-Syrup,
4 Unzen ff. Weißwein.

Mische.

847. Kirsch-Syrup.

Ein genügendes Quantum Kirschen (saure) zerquetsche in einem Porzellan-, Stein- oder Holzmörser, um die Steine mit zu zerkleinern. Presse den Saft ab, setze 3 Tage bei Seite behufs Gährung, filtrire und verfahre wie bei Erdbeer-Syrup.

848. Erdbeer-Syrup.

Man wende nur feinste und stark riechende Beeren an, da man sonst keinen excellenten Syrup erwarten kann. Besonders vermeide man angefaulte Früchte sorgfältig, da oft wenige hinreichen, das feine Aroma zu beeinträchtigen, resp. zu verderben. Zerstampfe die Erdbeeren in einem Faß oder Kessel mittelst Pistill und stelle den Brei bei einer Temperatur von 70° F. etwa 12—24 Stunden lang bei Seite, rühre manchmal um und presse. Den Saft stelle eine Nacht zurück und füge pro Pfund eine Unze Eau de Cologne hinzu oder fuselfreien Spiritus, mische, lasse noch eine Nacht stehen und filtrire. Auf 1 Pfund filtrirten Saft nimmt man 1½ Pfund Zucker, kocht nur ein Mal schnell auf, schäumt ab und füllt den Syrup in perfekt saubere Flaschen, welche kurz zuvor mit Eau de Cologne ausgeschwenkt worden waren. Dieser Syrup, sowie alle auf diese Weise bereiteten Säfte sind stark genug, um mit 2—3 Theilen weißen Syrup gemischt zu werden, besonders für moussirende Wässer.

849. Himbeer-Saft.

Bereite wie Erdbeersaft.

850. Pfirsich-Saft.

Verfahre wie bei Erdbeersyrup.

851. Orgeat-Syrup.

8 Unzen süße Mandeln,
2½ Unzen bittere Mandeln,
3 Pfund Zucker,
26 Unzen Wasser,
4 „ Orangenblüthen-Wasser.

Schäle die Mandeln und zerstoße sie mit 2 Unzen Wasser und 12 Unzen Zucker zu einer feinen Paste. Mische die Paste allmälig mit dem restirenden Wasser, presse mit starkem Drucke aus und löse den rückständigen Zucker bei gelinder Wärme. Nach dem Erkalten füge man das Orangenblüthenwasser hinzu.

852. Heidelbeer-Syrup.

Bereite wie Erdbeer- oder Maulbeer-Syrup.

853. Milch-Punsch-Syrup.

1 Pinte weißen Syrup,
8 Unzen Cognac,
8 „ Jamaica-Rum,
1 Pinte Crême-Syrup.

Mische.

854. Champagner-Syrup.

2 Pinten Rheinwein,
2 Unzen Cognac,
1 Unze Sherry,
3 Pfund granulirten Zucker.

Löse den Zucker ohne Hitze durch Maceration.

855. Sherry-Cobbler-Syrup.

1 Pinte Sherry,
1 l weißen Syrup.

1 Citrone in dünne Scheiben geschnitten, macerire 12 Stunden und kolire.

856. Capillaire-Syrup.

150,0 g Frauenhaar,
3 l kochendes Wasser,
150,0 g Orangenblüthen-Wasser,
q. s. Zucker.

Infudire das Frauenhaar mit dem kochenden Wasser; nach dem Erkalten presse aus und filtrire. Mische das Infusum mit dem Orange-blüthen-Wasser und löse den Zucker darin im Verhältniß von 7 zu 4 Flüssigkeit.

857. Johannisbeer-Syrup.

Verfahre wie bei Erdbeer-Syrup.

858. Orangenblüthen-Syrup.

1 Pinte Orangenblüthen-Wasser,
28 Unzen granulirten Zucker.

Löse ohne Anwendung von Wärme.

859. Zimmet-Syrup.

30 Tropfen Zimmetöl,
60 Gran kohlensaure Magnesia,
2 Pinten Wasser,
56 Unzen granulirten Zucker.

Verreibe das Oel mit der Magnesia, dann mit dem Wasser und filtrire. Im Filtrat löse kalt den Zucker.

860. Ingwer-Bier-Syrup.

2 Pinten Ingwer-Syrup,
1 Pinte Citronen-Syrup,
3,0 g Spanische Pfeffer-Tinktur.

Mische.

Um die Säfte schäumend zu machen, füge man pro Gallone Syrup 3—4 Unzen Gummi arabicum in gleichen Theilen Wasser gelöst, hinzu.

NB. Alle Flüssigkeiten müssen gemessen werden.

861. Das angewandte amerikanische Maaß- und Gewichtssystem ist folgendes:

1 Gallone	=	8 Pinten	=	4800,0 g,
1 Pinte	=	20 Unzen	=	600,0 „
1 Unze	=	8 Drachmen	=	30,0 „
1 Drachme	=	60 Gran	=	4,0 „

1 Gran = 0,06 g.

Gefrorenes.

Da die Bekanntschaft mit den zur Bereitung des Gefrorenen erforderlichen Apparaten (Gefrierbüchse ꝛc.), sowie deren Anwendung, vorausgesetzt wird, so erfolgen hier nur die zum Gefrieren fertig gestellten Mischungen.

862. Ananas-Eis.

500 g Zucker in
1/2 l Wasser gelöst,
1 Ananas,

auf dem Reibeisen fein gerieben, Saft von

2 Citronen

werden durch ein Sieb gestrichen und mit dem Schnee von

2 Eiweißen

vermischt.

863. Andere Vorschrift.

Statt der geriebenen Ananas kann man sich auch eines dicken Ananassyrup bedienen, Rothwein und Sahne zusetzen.

864. Angelika-Eis.

20 g eingemachte Angelikastengel (oder Angelikawurzel)
und 370 „ Zucker, feingerieben,
1/2 l Rahm,
6 geschlagene Eidotter
erhitzt man unter beständigem Schlagen mit der Schneeruthe.

865. Apfelsinen-Eis I.

Die Schalen von 5 Apfelsinen
werden auf Zucker abgerieben, sowie der Saft derselben und von
1 Citrone,
1/2 l Wasser
wird durch ein Tuch geseiht und
450 g Zucker (geläutert)
hinzugesetzt.

866. Apfelsinen-Eis II.

Die Schalen von 3 Apfelsinen,
an 560 g Zucker
abgerieben, 1/2 l Rahm,
6 Eidotter
quirlt man, läßt dies unter fortwährendem Schlagen mit der Schneeruthe aufkochen und schlägt es wieder kalt.

867. Aprikosen-Eis I.

1 kg Aprikosen,
zu Brei gerieben, die feingestoßenen
Kerne der Aprikosen,
1 kg Zucker,
6 zu Schnee geschlagene Eier,
1/2 l Sahne.

868. Aprikosen-Eis II.

1 kg Aprikosen,
zu Brei gerieben, 1 „ Zuckersyrup,
500 g Zucker und
1/2 l Wasser,
die feingestoßen Kerne der Aprikosen
und der Saft einer Citrone.

869. Arlequino (Bombe à la Fürst Pückler.)

250 g Zucker mit
1 Schote Vanille und
300 g Makronen,
im Mörser zerstoßen, werden mit
1 l steif geschlagenen Rahm und
20 g Maraschino
vermischt.
1 Theil der Masse wird mit Kermessaft roth,
1 „ mit Safran gelb,
1 „ mit Chokolade braun
gefärbt, 1 „ bleibt weiß.

870. Berberitzen-Eis.

Man kocht 1 kg reife Berberitzen (mit Holzkeulen gedrückt) mit
$^1/_4$ l Burgunder
einmal auf, vermischt sie mit
375 g Zucker,
der mit 20 „ Zimmt,
5 „ Citronen (abgeriebenem) und
$^1/_4$ l Burgunder (zu Syrup gekocht),
dem Saft von 2 Citronen
und gießt Alles durch 1 Sieb.

871. Birnen-Gefrorenes I.

1 kg Birnen
mit dem Saft 1 Citrone
zu Brei gerieben, 1 kg Zucker-Syrup,
(500 g Zucker und
$^1/_2$ l Wasser)
$^2/_{10}$ l Weißwein
wird durch ein Haarsieb gerieben und in die Gefrierbüchse gethan.

872. Birnen-Gefrorenes II.

1 kg Birnen mit
$^1/_2$ l Wasser
gedämpft und zu Brei gerieben,
1 kg Zuckersyrup,
(500 g Zucker und
$^1/_2$ l Wasser)
$^2/_{10}$ l Wein.

873. Bischof=Eis.

1/2 l Rothwein,
5 g Zimmt,
1 Gewürznelke,
2 Pommeranzen, kleine, bittere,

werden 12 Stunden digerirt, dann durchgegossen, mit

120 g Zucker und
4 geschlagenen Eiweißen

vermischt, in die Gefrierbüchse gebracht.

874. Biscuit=Gefrorenes.

1/2 l Rahm,
6 Eidotter,
120 g Zucker

schlägt man über dem Feuer zu Schaum, schlägt sie wieder kalt und fügt 360 g Biscuit, gestoßen und gesiebt hinzu.

875. Brod=Eis.

1 l Rahm mit
330 g Zucker

aufgekocht, und mit 12—15 Eidottern, die man vorher in kaltem Rahm gut zerquirlt, abgerührt, läßt man auf dem Feuer unter beständigem Umrühren dick werden, ohne daß es zum Kochen kommen darf, streicht ihn durch ein Sieb, rührt ihn um, thut ihn in die Gefrierbüchse, läßt ihn halb gefrieren, mischt ihn mit

200 g gedörrten und gestoßenen Schwarzbrod,

daß man mit 40 „ Maraschino
anfeuchtet und mit 40 „ Zucker und
25 „ Zimmt

vermischt hat.

876. Butter=Eis.

10 Eidotter

werden in einem Kasserol zerrührt,

1/2 l Wasser,
die Schalen von 1 Apfelsine oder Citrone und
400 g recht frische Butter

hinzugesetzt, dann läßt man diese Masse unter fortgesetztem Schlagen mit einer Schneeruthe zum Kochen kommen, schlägt sie wieder kalt und fügt 200 g Zuckersyrup hinzu.

877. Caramel-Eis.

125 g süße Mandeln,
im Mörser gestoßen, läßt man mit
1 l kochenden Rahm
vermischt, 1/2 Stunde lang ziehen, seiht ihn durch ein Tuch, fügt
250 g Zucker, gestoßen,
2 Eier, ganze,
2 Eidotter
hinzu, schlägt dies über dem Feuer bis zum Kochen, schlägt es wieder kalt, rührt noch 125 g zu Caramel gebrannten Zucker hinzu und durchseiht es.

878. Champagner-Eis.

1/2 l Wasser,
in welchem die Schalen von
6 Citronen
ausgekocht wurden, der Saft der Citronen und
250 g Zucker, gestoßen,
werden vermischt, durchseiht, und mit
1/2 l Champagner
und dem feingeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen vermischt.

879. Ching-Ching.

1/4 l Pfeffermünzwasser,
1/4 „ Rum,
3—4 Tropfen Nelkenessenz,
1 Apfelsine in Scheiben geschnitten,
15 g Zucker,
30 „ Eis, gestoßen,
werden in einem Glasbecher gebracht und gut umgerührt.

880. Chokoladen-Eis.

1 l Rahm,
1/2 Schote Vanille,
sehr klein geschnitten, und
250 g Zucker,
läßt man kochen, erkalten, mischt
12 Eidotter und
250 g Chokolade
hinzu und schlägt dies über dem Feuer zu einer dicken Crême.

881. Citronen-Eis.

	500	g Zucker,
	1/2	l Wasser,
Saft von	5	Citronen,
Schale von	1	Citrone,
Schnee von	2	Eiweißen.

882. Erdbeer-Eis mit Sahne.

Durch ein Haarsieb gestrichene Erdbeeren werden mit Puderzucker und steif geschlagener Sahne vermischt in die Gefrierbüchse gebracht.

883. Himbeer-Eis mit Sahne

wird aus frischen Himbeeren in gleicher Weise, wie das Erdbeer-Eis bereitet.

884. Erdbeer-Eis.

1 1/2 l frische Erdbeeren

werden durch ein Sieb gestrichen und mit einem Syrup aus

	500	g Zucker und
	300	„ Wasser,
dem Saft von	2	„ Citronen und
	1/2	Theelöffel voll Rum oder Arrak

vermischt. Die Masse wird mit Alkermes oder Cochenille roth gefärbt.

885. Himbeer-Eis

wird aus Himbeeren in gleicher Weise, wie das Erdbeer-Eis bereitet.

886. Haselnuß-Eis.

250 g geröstete, geschälte Haselnüsse

werden mit wenig Milch fein zerrieben, in

1 l kochende Sahne

geschüttet. Man rührt mit

	300	g Zucker,
	5	„ Vanille und
	12	Eigelben
oder dem Schnee von	8	Eiweißen

eine Crême ab, die durch ein Sieb gestrichen wird.

887. Pfirsich-Eis

wird aus Pfirsichen, wie das Aprikosen-Eis bereitet.

888. Mandel-Eis

wird aus süßen Mandeln, denen man einige bittere zusetzt, wie das Haselnuß-Eis bereitet.

889. Kaffee-Eis.

120 g frisch gebrannter Kaffee
bleibt in 1 1/2 l kochender Sahne
eine Stunde lang stehen. Aus dem Durchguß wird mit
300 g Zucker und
15 Eigelben
eine Crême bereitet, die durch ein Sieb gestrichen wird.

890. Vanille-Eis.

Man rührt mit
300 g Zucker,
15 Eigelben und
1 l Vanille-Sahne
eine Crême ab.

891. Vanille-Eis mit Sahne.

1 l süße Schlagsahne,
250 g Zucker,
5 „ Vanille.

Getränke.

892. Achards oder Achiar.

1 l Weinessig,
1 „ Weißwein,
20 g Ingwer,
10 Knoblauchzwiebelchen,
90 g Pfeffer,
160 „ Kurcuma,
60 „ Senfkörner,
30 „ Koriander,
10 „ Piment
werden 2 Stunden lang gekocht, auch geseiht und die erkaltete Flüssigkeit über gleiche Theile halbweichgekochte Scheiben oder Schnittchen von Kürbis, Melonen, Sellerie, Artischoken, Möhren, Radis, Champignons, grüne Wallnüsse, kleine Gurken und unreife Maiskolben gegossen und in wohlverschlossenen Flaschen aufbewahrt.

893. Admiral.

1 Flasche Rothwein,
100 g Zucker,
20 „ ganzen Zimmet,
10 „ Vanille

werden $1/4$ Stunde gekocht, dazu 6 in kalten Wein gerührte Eier hinzugefügt und über dem Feuer zu Schaum gerührt.

894. Ale flip.

$1 1/2$ l Ale,
20 g Zucker,
2 „ Muskatblüthe,
1 Gewürznelke,
25 g Butter

läßt man 10 Minuten kochen und mischt 1 ganzes in kaltes Ale gerührtes Ei hinzu.

895. Alimeth.

Zu 1 Flasche Burgunder
fügt man $1/2$ kg Zucker,
$1/2$ Stange Zimmt,
2 g Muskatblüthe,
2 „ Coriander,
2 Lorbeerblätter,

bringt ihn zum Kochen, zündet dann mit einem brennenden Papier an, läßt ihn brennen, bis er von selbst verlöscht, worauf er in Gläser gefüllt und warm getrunken wird.

896. Ananaspunsch.

Zu $1 1/2$ kg kochendem Zuckersaft
(500 g Zucker mit 1 l Wasser)
fügt man 1 Flasche Rheinwein,
$1/2$ „ Jamaicarum,
$1/2$ „ Champagner,

läßt 1 Stunde über mildem Feuer stehen und fügt dann den Saft einer Ananas hinzu.

897. Apfelsinenbowle.

6 geschälte Apfelsinen (in Scheiben),
500 g Zucker,
4 Flaschen leichter Weißwein

werden mehrere Stunden auf Eis gestellt und vor dem Auftragen mehrere Flaschen Champagner hinzugefügt.

898. Apfelsinencardinal.

1 Schale einer Apfelsine
läßt man in 3 Flaschen Weißwein
12 Stunden maceriren, fügt

400 g Zucker
und den Saft von 6 Apfelsinen
hinzu.

899. Apfelsinenpunsch.

Der Saft von 6 Apfelsinen und
2 Citronen (durch ein Sieb gepreßt),
500 g Zucker mit
1 Flasche Weißwein und
1 l Wasser
zum Kochen gebracht, 2 Flaschen Weißwein,
3/4 l feiner Arac (oder Rum)
werden auf den in eine Terrine gebrachten Zucker, an dem die Schalen von 3 Apfelsinen abgerieben, gegossen.

900. Apfelsinen=Saft.

1 1/2 kg Apfelsinensaft (durch ein Fließpapier vermischt)
wird mit 1 „ Zuckersyrup
(1 kg Zucker und 1/2 l Wasser)
vermischt, und zwar vor dem völligen Erkalten 1/4 kg, Tags darauf 3/4 kg von dem Saft.

901. Aprikosen=Wein (englischer).

Man läßt 6 kg Aprikosen (reif und ausgesteint),
1/2 „ Zucker,
13 l Wasser
kochen, fügt den 4. Theil der Kerne (abgeschält und grob gestoßen)
hinzu und läßt abkühlen, rührt, sobald die Flüssigkeit erkaltet ist, 15 g frischer Bierhefe darunter, läßt 3—4 Tage gähren, gießt den Most in ein sehr reines Faß und fügt, wenn die Gährung vollendet, 1 l Rheinwein zu und läßt das Faß 6 Monate liegen, zieht den Wein auf Flaschen und lagert ihn noch ein Jahr.

902. Arac=Schaum.

Man schlägt 1/2 l sauren Rahm,
1/5 „ Arac,
120 g Zucker
zu Schaum.

903. Bavaroise mexicaine.

15 g Zucker (gestoßen)
werden mit 1 Eidotter und
20 g Rum
gut verrührt in einem Glase und dasselbe unter fortwährendem Umrühren mit kochend süßer Milch gefüllt.

904. Bavaroise au lait d'amande.

$^1/_3$ Glas Mandelmilchsyrup,
6 g Orangenblüthenwasser,
$^2/_3$ Glas kochende Milch.

905. Bavaroise au lait.

$^1/_3$ Glas mit Capillaire-Syrup,
5 g Orangenblüthenwasser,
$^2/_3$ Glas kochende Milch.

906. Bavaroise au chocolat.

1 l Milch mit
180 g Chokolade

läßt man unter fortwährendem Umrühren in einem Topfe zergehen, ohne kochen zu lassen, und bringt den Topf in ein Kasserol mit kochendem Wasser. In jedes Glas thut man 15 g Zuckersyrup.

907. Bavaroise à l'italienne.

10 g Zucker (gestoßen),
2 „ Zimmt (gestoßen),
$^1/_2$ Glas Kaffee (schwarz),
$^1/_2$ Glas Wasserchokolade.

908. Bavaroise.

$^1/_3$ Glas Capillaire-Syrup (Frauenhaar-Syrup),
5 g Orangenblüthe,
$2^1/_3$ Glas kochendes Wasser oder Thee.

909. Berberitzen-Saft.

$^1/_2$ kg Saft (Beeren mit etwas Wasser ganz zerkocht und durchgepreßt)
läßt man mit 1 kg Zucker, geklärten, zur Perle gekochten,
einmal aufwallen und schäumt ihn ab.

910. Bier-Chadeau.

2 ganze Eier,
$^1/_{10}$ l Wein,
$^1/_2$ l Bier,
15 g Zucker,
3 „ Zimmt,
3 „ Citronenschale

werden über dem Feuer zu Schaum geschlagen.

911. Bier-Punsch.

Zu 1 l leichtem Bier mit
125 g Zucker und
15 „ Zimmt gekocht
fügt man 4 zu Schaum geschlagene Eier mit
1/10 l Rum vermischt
unter fortwährendem Umrühren hinzu.

912. Bischof-Essenz.

Die Schalen von 12 Stück Pomeranzen, frisch grün,
1 l Rum oder Arac
läßt man in einem wohlverdeckten Gefäß 24 Stunden lang ziehen an einem mäßig warmen Ort.

913. Bischof auf russische Art.

Die Schale von 4 Pomeranzen und
3 Flaschen Muscat-Lunel
läßt man in einer Terrine 1 Stunde lang ziehen. Vor dem Serviren legt man die Flaschen 1—2 Stunden auf Eis.

914. Bischof, kalter.

1 Flasche Rothwein, (Burgunder oder Bordeaux) und
die Schale von 1 Pomeranze, noch grün und bitter
bringt man in einen Porzellantopf und läßt 10—12 Stunden ziehen.

915. Bischof, warmer.

4 kleine bittere Pomeranzen,
werden mit kreuzweisen, tiefen Einschnitten, über gelindem Kohlenfeuer geröstet, in einen Topf gethan,
2 Flaschen guten Rothwein
hinzugefügt, 15 g Zimmt und
1 geröstete Brotrinde, der Topf gut verdeckt und 6—8 Stunden in heiße Asche gestellt und der Wein durch ein Tuch geseiht.

916. Bowle, Ananas I.

1 Ananas, frisch in Scheiben geschnitten,
250 g Zucker. gestoßen
1 Flasche Rheinwein
läßt man 5—6 Stunden ziehen, stellt sie 2—3 Stunden auf Eis und fügt auf 2 Flaschen Wein 1/2 Flasche Champagner hinzu.

917. Bowle, Ananas II.

1 Büchse Ananas, eingemachte,
2 Flaschen Rheinwein

stellt man 2—3 Stunden auf Eis und gießt auf je 2 Flaschen Wein 1 Flasche Champagner hinzu.

918. Bowle, Ananas III.

$^1/_2$ l Ananas-Syrup,
2 Flaschen Rheinwein

stellt man 2—3 Stunden auf Eis und gießt auf je 2 Flaschen Wein $^1/_2$ Flasche Champagner hinzu.

919. Bowle, Ananas, Englisch.

$^1/_2$ Ananas in dünne Scheiben geschnitten
200 g Zucker,
1 Zweig Eisenkraut,
60 g Maraschino,
2 Flaschen Rheinwein

stellt man 2 Stunden auf's Eis und gießt vor dem Auftragen $^1/_2$ Flasche Selterswasser hinzu.

920. Bowle, Apfelwein, englische.

Die Schale von 1 Citrone oder Apfelsine mit 1 Obertasse voll kochendem Wasser übergossen,
5 Boretschblätter,
5 Gurkenscheibchen, roh,
1 Melissenzweig,
250 g Zucker
$^1/_2$ l Sherry, Madeira, Malaga oder Cognac,
2 Flaschen Apfelwein,

stellt man 2 Stunden auf Eis.

921. Bowle, Bier, englische.

Die Schale von 1 Citrone,
1 Scheibe geröstetes Brot,
5 g Muskatnuß, gerieben
5 „ Ingwer, gestoßen,
werden mit 70 „ Cognac angefeuchtet
1 Zweig Boretsch,
1 Zweig Pimpinelle,
6 Apfelscheiben,
2 l Porter oder Ale,
60 g brauner Honigzucker

hinzugefügt und eine Stunde kalt gestellt.

922. Bowle, Champagner.

500 g Zucker in Stück zerschlagen,
2 Flaschen Moselwein,

1 Flasche Burgunder,
2 Flaschen Champagner

werden auf Eis gestellt.

923. Bowle, Champagner, englische.

2 Apfelsinen in Stücke geschnitten,
400 g Zucker,
5 Blätter Citronenmelisse,
5 Blätter Boretsch,
2 Flaschen Champagner,
$^1/_2$ Flasche Selterswasser

wird 1 Stunde auf Eis gestellt.

924. Bowle, Erdbeer.

1 l Erdbeeren, gut gelesen, und
300 g Zucker

läßt man mehrere Stunden ziehen, gießt 4 Flaschen Rheinwein auf Eis gelegen darauf und fügt 1 Flasche Champagner hinzu.

925. Bowle, Erdbeer.

$^1/_2$ l Walderdbeeren, frische,

bestreut man in einer Terrine mit

125 g Zucker, läßt
$1^1/_2$ l Walderdbeeren mit
$^1/_2$ „ heißen Zuckersyrup

2 Stunden lang ziehen, seiht sie durch ein Tuch in die Terrine, schüttet 3—4 Flaschen Moselwein darüber, stellt die Bowle auf Eis und fügt vor dem Auftragen 1 Flasche Champagner hinzu.

926. Bowle, Gin, englische.

Die Schale 1 Citrone,
100 g Zucker und
1 l Wasser

läßt man 1 Stunde lang ziehen und fügt

$^1/_2$ l Gin (Wachholderbranntwein)
60 g Maraschino
70 g Eis gestoßen und
1 Flasche Selterswasser hinzu.

927. Bowle, Himbeer.

$^1/_2$ l Himbeeren, frische, ausgesucht schöne oder Himbeersaft bestreut man mit
125 g Zucker, läßt
$1^1/_2$ l Walderdbeeren mit

$^1/_2$ l heißen Zuckersyrup
2 Stunden lang ziehen, seiht es durch ein Tuch, schüttet 3—4 Flaschen Moselwein darüber, stellt die Bowle auf Eis, fügt vor dem Auftragen 1 Flasche Champagner hinzu.

928. Bowle, Pfirsich.

10—12 Stück Pfirsichen, geschält,
in Viertel geschnitten und entkernt.
250 g Zucker läßt man
8—10 Stunden ziehen und gießt
2 Flaschen Rhein- oder Moselwein
darauf und fügt 1 Flasche Champagner oder Selterswasser hinzu.

929. Bowle, Lindenblüte.

200 g Lindenblüthe und
2 Flaschen Wein
läßt man 6—8 Stunden lang ziehen, fügt nach Bedarf Zucker und Wein und 1 Flasche Champagner oder Selterswasser hinzu.

930. Bowle, Regenten.

$^1/_4$ l kochendes Wasser,
die feingehackte Schale von
1 Citrone und
125 g Zucker
läßt man 1 Stunde
lang ziehen, gießt $^1/_4$ l Arac und
1 Flasche Campagner
hinzu und stellt 2 Stunden auf Eis.

931. Bowle, Prinz.

$^1/_4$ l kochendes Wasser,
die feinabgeschabte Schale
1 Citrone und
125 g Zucker
läßt man 1 Stunde lang ziehen,
gießt $^1/_4$ l Arac und
1 Flasche Champagner
hinzu und stellt 2 Stunden aufs Eis.

932. Bowle, Reseda.

200 g Reseda und
$^1/_4$ l Arac oder Cognac
läßt man mit $^1/_2$ Flasche Wein
12 Stunden lang ruhig stehen, seiht die Flüssigkeit durch, fügt
3 Flaschen Weißwein,

225 g Zucker,
1 Flasche Champagner oder Selterswasser

hinzu und stellt aufs Eis.

933. Bowle, Rothwein, englisch.

1 Apfelsine in Scheiben geschnitten,
½ frische Gurke in dicken Scheiben,
3 Zweige Boretsch,
3 Zweige Melisse,
80 g Zucker,
70 g Cognac oder Sherry,
2 Flaschen Rothwein,
1 Flasche Selterswasser,

stellt man aufs Eis, und seiht das Getränk durch.

934. Bowle, Sellerie, amerikanische.

3—4 schöne frische Sellerieknollen, in dünne Scheiben geschnitten,
250 g Zucker,
½ Flasche Brandy, Arac oder Rum,

läßt man 10—12 Stunden lang ziehen, fügt
4 Flaschen Weißwein,
1 Flasche Selterwasser

hinzu und stellt die Bowle 1—2 Stunden aufs Eis und fügt einige Eßlöffel voll Eis bei.

935. Bowle, Sherry.

Die Schale von 6 Citronen (in ¼ l kochendem Wasser aufgeweicht)
der Saft von 2 Citronen,
½ l Sherry,
⅜ „ Rum,
⅜ „ Cognac,
½ kg Zucker, geschlagen
1½ g kaltes Wasser,
½ l kochende Milch

werden gut miteinander vermischt, durch ein Tuch filtrirt und 3—4 Stunden aufs Eis gestellt.

936. Brandy-Punsch, englischer.

Die Schale von 2 Citronen,
10 g Zimmet, ganzen,
375 „ Zucker,
5 „ Muscatblüthe,
3 Gewürznelken

werden in ¼ l Wasser

langsam zum Kochen gebracht, worauf man es durchseiht mit

1 Flasche Cognac, feinem
und den Saft der beiden Citronen
vermischt, sehr heiß macht, in eine Terrine gießt, anzündet und 5 Minuten lang brennen läßt.

937. Burgunder-Punsch.

Die Schale von 2 Apfelsinen, hochroth und
$1/2$ kg Zuckersyrup (250 g Zucker, $1/4$ l Wasser, läßt man 3 Stunden lang ziehen, klärt
$1/2$ kg Zucker in
1 l Wasser,
seiht es nebst den Apfelsinenschalen durch und fügt
2 Flaschen Burgunder und
$1/2$ Flasche Arak hinzu.

938. Capillaire-Syrup.

160 g Frauenhaarkraut (Adiantum capillum Veneris) mit
$3/4$ l siedendem Wasser,
läßt man 24 Stunden lang ziehen, seiht es durch ein Tuch, kocht es mit
$1\,1/2$ kg Zuckersyrup (750 g Zucker und $3/4$ l Wasser
noch etwas ein, fügt
30 g Orangenblüthenwasser hinzu,
seiht nochmals durch ein Tuch, läßt auskühlen und füllt ihn auf Flaschen.

939. Cardinal I.

Die Schale von 1 Pomeranze, unreif, bitter und
1 Flasche Weißwein
läßt man 12 Stunden ziehen, seiht den Wein durch und fügt 200 g Zucker hinzu.

940. Cardinal-Bowle.

Die Schalen von 2 Apfelsinen, großen, und
1 Flasche Wein
läßt man 8 Stunden ziehen, seiht den Wein durch und fügt den Saft von 8 Apfelsinen,
1 kg Zucker,
3 Flaschen Weißwein,
1 Flasche Portwein und
$1/4$ l Ananas-Syrup hinzu.

941. Cardinal zu Bowle.

Die Schalen von 2 Pomeranzen und
2 Apfelsinen reibt man an
750 g Zucker ab,
bringt den Zucker in die Terrine und fügt den Saft der Apfelsinen und 1 Flasche Weißwein hinzu.

942. Cardinal-Extrakt.

Die Schalen von 4 Pomeranzen, bitteren und
3 Apfelsinen,
das zerschnittene Fleisch derselben,
10 g Vanille (in kleinen Stücken),
1 l Arrac oder Cognak
bringt man in ein mit einer Blase verbundenes Gefäß, läßt die Masse 4 Tage unter jeweiligem Umschütteln digeriren, filtrirt sie durch Löschpapier, füllt sie in kleine Flaschen. (Beim Gebrauch 40 g auf 1 Flasche Wein).

943. Champagner-Punsch.

750 g Zucker,
$1^1/_2$ l Wasser,
5 Citronen,
$^1/_2$ Flasche Arak,
1 „ Champagner.

944. Chaudeau (als Getränk).

1 Flasche Rheinwein oder Burgunder,
250 g Zucker, gestoßen, auf dem die Schale 1 Citrone abgerieben, der Saft
1 Citrone,
8 Eidotter,
2 Eier, ganz,
2 g Salz,
alles gut untereinander vermischt, werden über gelindem Feuer mit der Schneeruthe zu Schaum geschlagen.

945. Chaudeau, (als Sauce).

$^1/_4$ l Weißwein,
190 g Zucker,
6 „ Zimmt, und die Schale
$^1/_2$ Citrone
läßt man kochen, schlägt $^1/_2$ Flasche Weißwein,
3 Eier, ganze,
4 Eidotter zu Schaum,
fügt den durchgeseihten andern Wein hinzu, und fährt fort zu schlagen, bis die Masse beinahe kocht.

946. Chokolade-Milch.

1 l Milch
läßt man zum Kochen kommen, fügt
400 g Vanillechokolade,

in Stücke gebrochen, hinzu, läßt unter öfterem Umquirlen einigemal aufkochen.

947. Chokolade-Schaum.

3 ganze Eier, völlig gequirlt,
1 l Milch oder Wasser und
250 g Chokolade

werden über gelindem Feuer bis zum Kochen zu Schaum geschlagen.

948. Chokolade-Wasser.

1 l Wasser und
800 g Chokolade (in Stücke gebrochen)

läßt man kochen, quirlt tüchtig, zieht die Chokolade mit 2 Eidottern ab, und setzt nach dem Eingießen auf jede Tasse 15 g Rahmschaum, dickgeschlagen.

949. Chokolade-Wein.

$^1/_2$ l Wasser,
250 g Chokolade,
100 „ Zucker,
10 „ Vanille,

läßt man unter Umquirlen $^1/_4$ Stunde lang kochen, fügt
1 Flasche Weiß- oder Rothwein

hinzu, läßt abermals kochen und vermischt mit 4 Eidottern.

950. Chokolade, russische.

250 g Gerstengraupen,

geröstet im Mörser zerstoßen,

15 g Zimmt, gestoßen,
15 „ Kardamomen und
15 „ Nelken

werden vermischt, auf jede Tasse Milch 10 g dieser Masse und 15 g Zucker hinzugefügt und das Getränk mit Eidottern abgezogen.

951. Christophlet.

25 g Zimmt,
25 „ Gewürznelken,
25 „ Kardamomen,
25 „ Cubebenpfeffer, grob gestoßen,
$^1/_2$ kg Zucker und
$1^1/_4$ l Rothwein

läßt man zum Kochen kommen und erkalten, fügt
$1^1/_4$ l Cognac, feinen,

hinzu, filtrirt die Flüssigkeit, füllt sie in Flaschen und hebt dieselben verkorkt und versiegelt an einem kühlen Orte auf.

952. Crambambuli.

1 l Arrak
wird angezündet, 200 g Zucker
in einer silbernen oder eisernen Kasserole läßt man in der Hitze schmelzen und allmälig in den Arrak hineintropfen.

953. Eier-Punsch.

1 Citronenschale, auf Zucker abgerieben,
2 Citronen (deren Saft),
250 g Zucker,
500 „ Wein,
250 „ Arrak,
250 „ Wasser,
6 Eier

über Kohlenfeuer zu Schaum geschlagen.

954. Andere Vorschrift.

1 l Weißwein,
250 g Zuckerpulver,
20 Eigelbe, in $^1/_4$ l Wasser geschlagen,

werden über Kohlenfeuer zu Schaum geschlagen, dann

1 Weinglas voll Punschessenz und
5 g Vanille

zugesetzt.

955. Dritte Vorschrift.

1 Citrone (Saft und Schale),
1 Flasche Weißwein,
8 Eier,
150 g Zucker,

über Feuer zu Schaum geschlagen; Rum oder Arrak nach Belieben.

956. Compiello.

12 Eigelbe, Saft von
3 Citronen und
2 Apfelsinen,
3 Fl. Rothwein,
1 „ Rum,
1 kg Zucker

über Feuer zu Schaum geschlagen.

957. Eier-Grog.

1 Eidotter
in Rum gequirlt, dazu kochendes Zuckerwasser.

958. Grog.

1 l Wasser,
350 g Zucker,
$^1/_4$ l Rum oder Arrak.

959. Glühwein.

3 Fl. Rothwein,
15 g Zimmt,
$7^1/_2$ g Nelken,
1 Citronenschale,
400 g Zucker,
einmal aufgekocht und durchgegossen.

960. Glühwein, französisch.

2 Fl. Roussillon,
1 „ Franzwein,
500 g Zucker,
Zimmt, Macis und Lorbeerblätter.
Der Wein wird beim Kochen angebrannt, dann wird durchgegossen.

961. Brenner.

2 l Burgunder,
Zimmt, Nelken und Citronenschale,
500 g Zucker,
aufkochen, durchseihen und anzünden.

962. Dreifuß.

8 Eigelbe, in Wasser gequirlt,
$^1/_2$ l Rothwein,
150 g Zucker,
3 „ Vanille,
einmal aufkochen.

963. Hoppelpoppel.

1 l Milch,
150 g Zucker
werden aufgekocht, zugesetzt 6 Eigelbe,
2 Eier, in Milch gequirlt,
einmal aufgekocht und zugesetzt. $^1/_8$ l Rum

964. Whisk.

Theeaufguß aus 30 g Pekkothee und 1 l Wasser bereitet,
1 kg Zucker, Saft von
2 Citronen,
6 Fl. Medok
bis dicht vor dem Kochen erhitzen.

965. Wein-Punsch.

Schale von 1 Citrone, auf
1 kg Zucker, abgerieben, Saft von
4 Citronen,
1 Fl. Rum,
2 „ Weißwein,
1 l Wasser,
bis vor dem Kochen erhitzt.

966. Andere Vorschrift.

3 Fl. Rothwein, heiß gemacht,
3/4 l Theeaufguß, heiß,
400 g Zucker,
2 Citronenschalen, mit dem Zucker verrieben,
300 g Arrak.

967. Englischer Punsch.

1/2 l starker Theeaufguß, heiß,
Schalen von einigen Orangen, auf
125 g Zucker, abgerieben,
1/4 l Arrak oder Rum.

968. Portwein-Punsch.

1 l Weißwein,
1 „ Rothwein,
1 kg Zucker, Saft von
3 Citronen,
1 Fl. Portwein,
1 „ Rum oder Arrak.

969. Holländischer Punsch.

1 Thl. Citronensaft,
2 „ klarer Zucker,
4 „ Arrak
werden über Kohlenfeuer geschmolzen und
8 Thl. kochendes Wasser
zugesetzt.

970. Ananas=Punsch.

Die Schale von 1 Ananas und
1 Citrone
werden auf 1 kg Zucker
abgerieben und lege ihn auf ein Haarsieb; auf den Zucker lege man die fein zerriebene Ananas
und gieße darüber 1 l kochendes Wasser,
den Saft von 4 Citronen,
½ Fl. Arrak und
2 „ Wein, heiß gemacht.

971. Thee=Punsch.

Theeaufguß,
Citronensaft,
Citronenschale,
Zimmt,
Vanille,
Zucker und Rum oder Arrak.

972. Warmbier.

½ l Weißbier
wird mit 100 g Zucker,
Zimmt und Citronenschale
aufgekocht. Die Mischung wird zu
2 Eidottern
gegossen, welche in kalter Milch abgequirlt sind.

973. Schaumbier.

¼ l Weißbier,
1 Ei,
30 g Zucker,
Zimmt und Citronenschale.

Diese Mischung wird über sanftem Feuer zu Schaum geschlagen.

974. Ingwerbier.

Nach einem der beiden vorstehenden Rezepte wird ein Warmbier bereitet, dem man etwas fein gestoßenen Ingwer zusetzt. Das nach ersterer Vorschrift bereitete Bier pflegt man mit etwas Kartoffelmehl seimig zu machen.

975. Kalter Punsch.

3 Citronenschalen, auf
250 g Zucker abgerieben,
Saft von 3 Citronen,
3 Fl. Wein und
½ „ Arrak.

976. Andere Vorschrift.

1 Citronenschale
und Saft von 6 Citronen,
750 g Zucker,
Saft und Schale von 2 Apfelsinen,
1 l Rheinwein und
1/2 Fl. Arrak.

977. Eis-Punsch.

6 Citronenschalen,
auf Zucker verrieben, 1 kg Zucker,
Saft von 9 Citronen,
1/2 l Wasser

werden in die Gefrierbüchse gebracht. Nach beginnendem Gefrieren wird

1 Fl. Champagner und
1 „ Arrak

zugegossen und fleißig umgerührt.

978. Ananas-Eis-Punsch.

4 Fl. Rheinwein,
1/4 l Arrak,
500 g Zucker,
auf welchem 1 frische Pomeranzenschale
abgerieben wurde, Saft von

3 Apfelsinen und
2 Citronen,
500 g Ananas-Eis

werden gut durch einander gerührt und auf Eis gestellt.

979. Champagner-Punsch.

1 l kochendes Wasser
wird mit Zimmt und Vanille gewürzt,
500 g Zucker,
Schale von 2 Citronen
und Saft von 3 Citronen,
1 Pomeranze

werden mit dem gewürzten Wasser übergossen, durchgeseiht und mit

1 Fl. Champagner und
1/2 „ Arrak

vermischt.

980. Ananas-Champagner-Punsch.

1 Ananas
wird mit 500 g Zucker
fein verrieben, mit 2 l Rheinwein
übergossen, durch ein Sieb gestrichen und mit
1 l Champagner
vermischt.

981. Punsch, Imperial.

Unterscheidet sich vom vorigen durch Zusatz von Citronen- und Apfelsinensaft und Schale, Zimmt und Vanille.

982. Punsch, Romain.

Von einer großen Ananas wird die Schale mit Zucker abgerieben. Die fein zerschnittene Frucht wird mit Zuckersyrup einmal aufgekocht, herausgenommen und mit Puderzucker sorgfältig zerrieben. Beides wird in den Syrup gethan, dieser durch ein Sieb gestrichen und nach dem Erkalten in die Gefrierbüchse gethan. Man setzt unter fleißigem Umrühren allmälig 1 Fl. Johannisberger,
1 „ Champagner,
$^1/_2$ „ Arrak und
1 l steifgeschlagene Sahne
oder den Schnee von 4 Eiweißen zu.

983. Schwedischer Punsch.

1 Fl. Rothwein,
1 „ Rheinwein,
1 „ Rum,
1 kg Zucker.

984. Mecklenburgischer Punsch.

1 Fl. Theewasser,
2 „ Weißwein,
1 „ Portwein,
1 „ Cognak,
$^1/_2$ „ Sherry,
1 kg Zucker
und die Schale von 2 Citronen, abgerieben.

985. Sillabub.

$^1/_2$ Fl. Rheinwein,
$^1/_4$ „ Muskatwein,
2 Weingläser voll Sahne,
2 Citronen (Saft und Schale),
60 g Zucker,
zu Schaum geschlagen.

Gewürze, Würzessenzen, Saucen.

986. Curry-Pulver I.

15 g Coriander,
8 „ Ingwer,
8 „ Kümmel,
8 „ Pfeffer, weißer,
15 „ Curcuma,
6 „ Cardamomen,
2 „ Pfeffer, spanischer.

987. Curry-Pulver II.

30 g Coriander,
30 „ Mohnsamen,
30 „ Curcuma,
15 „ Ingwer,
5 „ Zimmt,
10 „ Senfkörner,
8 „ Pfeffer, spanischer.

988. Gewürz, gemischtes.

15 g Pfeffer,
15 „ Muskatnuß,
8 „ Pfeffer, weißer,
8 „ Piment,
8 „ Gewürznelken,
8 „ Muskatblüthe,
8 „ Lorbeerblätter,
8 „ Thymian, getrockneter,
8 „ Majoran,
8 „ Basilikum

werden fein gestoßen, durchgesiebt und in einer gutverstöpselten Büchse oder Flasche aufbewahrt.

989. Kräuter-Pulver in Ragout.

60 g Estragonblätter, gehackte,
60 „ Basilikum,
15 „ Rosmarinblätter, gehackte,
15 „ Salbeiblätter

werden auf starkem Papier in einem gelind warmen Ofen getrocknet, dann gestoßen, durchgesiebt, gut vermischt und in einer gut verstöpselten Flasche aufbewahrt.

990. Ragout=Pulver.

30 g Citronenschale, dünn abgeschält, fein gehackt,
30 „ Pfeffer, schwarzer, gestoßener,
30 „ Senfpulver,
10 „ Muskatnuß, gerieben,
10 „ Ingwer, gestoßen,
5 „ Cayennepfeffer,
5 „ Nelken, gestoßen,

werden sehr gut vermischt, langsam in einem lauwarmen Ofen getrocknet, nochmals in einem Mörser zusammengestoßen, und mit 50—60 g Salz, feinem, vermengt, worauf man das Pulver durch ein Haarsieb reibt und in kleinen festverschlossenen Fläschchen aufbewahrt.

991. Pilz=Pulver.

6 l große, frische, gesunde, eßbare Pilze, gut geputzt und gewaschen,
2 Zwiebeln,
12 g Salz,
8 „ Pfeffer, weißer, gestoßener,
4 „ Nelken, gestoßen,
4 „ Muskatblüthe

bringt man über mäßiges Feuer; während des Kochens schüttelt man oft, bis alle Brühe eingedampft ist und giebt Acht, daß die Pilze nicht anbrennen. Schließlich schüttelt man sie auf ein Spansieb, läßt sie bei gelinder Wärme im Ofen trocknen, stößt und siebt sie.

992. Trüffel=Mehl oder Pulver.

1 kg Trüffeln,

gut getrocknet, werden in einem Steinmörser zerstoßen, darauf bringt man die Masse auf Teller, die man über heiße Asche stellt, stößt sie nach mehreren Stunden abermals und stößt das Pulver aufs Neue.

993. Gewürz=Extrakt, gemischtes.

Die Kerne von 1 Schock Wallnüsse, gebrüht und geschält,
15 g Muskatblüthe,
15 „ Gewürznelken,
15 „ Knoblauch,
15 „ Ingwer,
30 „ Senfsamen,
1 „ Pfefferkörner,
25 „ Salz,
6 Lorbeerblätter,
1 Stange Meerrettig, geriebenen,

bringt man in abwechselnden Schichten in einen Topf — gießt 1 l kochenden Weinessig darüber, bindet nach dessen Erkalten den Topf zu, setzt ihn an einen luftigen Ort, füllt nach Verlauf von 14 Tagen den Essig in kleine Flaschen, die man verkorkt oder versiegelt, worauf man nochmals 1 l kochenden Essig über die Gewürze gießt und 3 Wochen ziehen läßt, ehe man ihn wieder abfüllt.

994. Fisch-Essenz.

1½ kg Fische, kleinere verschiedener Art (Weißfische, gereinigte, in Stücke zerschnitten)
werden mit
2 Zwiebeln,
4 Chalotten,
1—2 Möhren,
1 Bouquet garni von Petersilie-Estragon,
2 Lorbeerblätter,
2 Gewürznelken,
10 g Salz,
3 „ Pfeffer- und Gewürzkörner,
2 l Wasser,
½ „ Weißwein,

in einem Kasserol 4 Stunden langsam gekocht, bis die Fische gänzlich zerkocht sind, alsdann seiht man die Essenz durch.

995. Fleisch-Essenz.

1 kg Kalbfleisch,
1 „ Rindfleisch, mageres,
1 „ Schinken, rohen, ohne Schwarte,
½ „ Speck, in 4 cm große Würfel geschnitten,
4 Möhren, in Scheiben geschnitten,
4 Zwiebeln, kleine,
4 Chalotten,
1 Zweig Thymian,
läßt man mit 200 g Butter
bräunlich anbraten, fügt
2 Flaschen Madeira,
5 l Bouillon und
10 g Pfeffer, weißen,

hinzu, läßt die Brühe 3 Stunden langsam kochen und seiht sie durch.

996. Fleisch-Glace.

1 Kalbsbeinknochen,
1—2 kg Kalbfleisch,
2 alte Tauben

übergießt man mit kaltem Wasser und läßt die Brühe langsam kochen,

bis das Fleisch weich ist, wobei man den Schaum gut abnimmt, thut das Fleisch heraus, schöpft das Fett ab, seiht die Brühe durch, schüttet sie in ein reines Kasserol, siedet sie rasch bis auf den 3. Theil ein, seiht nochmals durch, kocht sie sehr langsam unter fortgesetztem sanften Umrühren, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen zu Gelée erstarrt.

997. Geflügel-Essenz.

3 alte Hühner, ohne Bruststück, in kleine Stücke gehackt,
1 kg Kalbfleisch aus der Keule, ebenfalls in mehrere Stücke zertheilt,
2 Zwiebeln,
2 Gewürznelken,
1 Möhre,
1 Kräuterbündelchen,
2 l Hühnerbrühe

läßt man sehr langsam 4 Stunden lang kochen, bis das Fleisch völlig weich, darauf seiht man die Essenz durch.

998. Gemüse-Essenz.

2 kg Rindfleisch, in Stücke zerschnitten,
1 altes Huhn,
1 Kalbbeinknochen,
6 Möhren, zerschnitten,
3 Zwiebeln,
2 Kohlrabis,
2—3 Salatköpfe,
3 Sellerieknollen,
3 Petersilienwurzeln,
1 Welschkohlkopf,
3 Porreés,
10 g Kerbel

läßt man in 4 l Fleischbrühe 4 Stunden lang sehr langsam kochen, seiht die Essenz durch, schöpft alles Fett ab.

999. Gewürz-Essenz.

läßt man mit
$^3/_4$ l Weißwein
30 g Essig,
120 „ Salz,
1 „ Pfefferkörner,
4 Gewürznelken,
4 Blättchen Macis,
30 g Morcheln,
4 Lorbeerblättern,

10 Chalotten,
1 Kroblauchzehe,
10 g Petersilie,
5 „ Koriander,
1 Möhre, zerschnitten,
1 Zwiebel,
2 Zweige Thymian,
6 Stengel Kerbelkraut,
2 kleine Sellerieknollen,
2 Estragonzweige

in einem irdenen Kasserol kochen, stellt dasselbe dann fest zugedeckt in heiße Asche, wo man die Essenz 7—8 Stunden ziehen läßt.

1000. Kaffee=Essenz.

150 g feinster Mocca=Kaffee, gemahlen,
500 „ Weinsprit,

oder:

300 „ Mocca, gemahlen,
8 „ ganzer Zimmt,
$2^1/_2$ „ l Weinsprit.

1001. Knoblauch=Essenz.

6 Knoblauchzehen, jede mit einer Gewürznelke besteckt,
2 Lorbeerblätter,
1 Stückchen Zucker

läßt man mit 1 Flasche Weißwein

zur Hälfte einkochen. Man schäumt gut ab und filtrirt die Essenz mittelst Filtrirpapier oder Baumwolle.

1002. Sardellen=Essenz.

15 Sardellen, ausgegrätet,

werden in $^3/_8$ l Wasser

gekocht, bis sie zu Brei zerfallen sind, dann seiht man die Essenz, die so dick wie Syrup sein muß, in kleine Flaschen.

1003. Schinken=Essenz.

1 kg Schinken, roher,

wird in Scheiben geschnitten, läßt man über dem Feuer schwitzen, fügt

45 g geschmolzene Butter

hinzu, überstäubt den Schinken mit Mehl, verrührt es mit der Butter, gießt 1—$1^1/_2$ l Fleischbrühe, ungesalzen,

hinzu, fügt 6 Pfefferkörner,
1 Blatt Macis,

den Saft 1 Citrone,
2 Gewürznelken,
2 Lorbeerblätter,
1 Kräuterbündelchen,
6 Champignons, frischer,

hinzu, läßt den Schinken sehr langsam 6—7 Stunden kochen und seiht die Essenz durch.

1004. Trüffel-Essenz.

1 kg Trüffeln, sauber gereinigt, geschält und geschnitten,
läßt man mit 1 Flasche Madeira,
1 l Bouillon,
1 Bouquet garni von Kräutern,
10 g Salz,
3 „ Pfeffer, gestoßenem, weißen,
1 Blatt Macis

½ Stunde lang rasch kochen. Nach dem Erkalten seiht man die Essenz durch.

1005. Wildpret-Essenz.

½ kg Hirschfleisch (oder Rindfleisch),
2 alte Rebhühner,
2 wilde Kaninchen,
1 Hase,

alles in Stücke zerschnitten, bringt man mit
2 l Fleischbrühe
zum Kochen, gießt ½ „ Weißwein
hinzu, läßt die Brühe etwas einkochen, fügt
2 Zwiebeln,
2 Möhren,
3 g Thymian,
3 „ Basilikum,
3 „ Wachholderbeeren,
2 Nelken

hinzu, schäumt gut ab, kocht das Fleisch langsam sehr weich, läßt es in der Brühe erkalten und seiht die Essenz durch.

1005. Trüffel-Essenz.

1 kg Trüffeln,
50 g Salz

werden in einem Mörser zu Brei gestoßen, in Blasbüchsen gefüllt und 2 Stunden im Wasserbad kochen gelassen. Der gebildete Saft wird abgegossen und der Trüffelbrei noch 2 Mal im Mörser gestampft und dann gekocht und nach jedem Kochen der Saft wieder abgegossen.

1007. Balbirnie=Sauce, engl.

1 Chalotte, sehr fein gehackt,
20 g Provenceröl,
20 „ Senf,
3 „ Salz,
20 „ Essig,
40 „ Ketschup

werden gut vermischt.

1008. Balbirnie=Salatsauce.

2 Eier, hartgekocht, ganz fein gehackt,
10 g Salz,
5 „ Senf,
30 „ Oel,
2 Eidotter, rohe,
20 g Estragon=Essig

werden gut vermengt.

1009. Chutnee=Sauce.

6 Aepfel,

gebraten, durch ein Sieb gerieben mit Curcuma und dem Saft von rothen Rüben gefärbt und

25 g Capsicum=Essig,
1 Knoblauchzehe,
1 Chalotte,
2 g Cayennepfeffer,
2 „ Salz

läßt man $^1/_4$ Stunde langsam kochen, bis es wie eine dicke Crême ist, darauf schlägt man den Brei nochmals durch und füllt ihn auf Flaschen.

1010. Curry=Sauce.

1 Apfel, säuerlicher,
2 Zwiebeln, kleine,
30 g Schinken, roher, würflig geschnitten,

werden in 80 „ Butter

geschwitzt und mit 30 „ Mehl,
15 „ Curry=Pulver,
5 „ Salz,
5 „ Zucker nebst
$^3/_4$ l Milch

verrührt, 20 Minuten gekocht und durchgeseiht.

1011. Indische Sauce.

3 Aepfel, säuerlich, geschält und ohne Kernhaus.
1 Gurke, groß, enkernt,

2 Zwiebeln,
3 Liebesäpfel,
12—15 Pfefferschoten, spanische, grüne, alles sehr fein gehckt,
20 g Salz,
3 g Cayennepfeffer

werden vermischt, in eine Glas- oder Steinbüchse gethan und mit $^3/_4$ l Weinessig übergossen.

1012. Ketschup, Austern.

2 Dutzend ausgeschälte Austern, in einem Mörser gestoßen,

werden mit ihrer Flüssigkeit in ein Kasserol gethan, darauf

$^1/_4$ l Sherry,
125 g schöne Sardellen und die Schale
$^1/_2$ Citrone

hinzufügt; dies alles dämpft man $^1/_2$ Stunde über gelindem Feuer, streicht durch ein Sieb und verkocht noch einige Minuten mit acht Pfefferkörnern und 2 g gestoßenem Mais, dann läßt man es aufkühlen und füllt es in eine Flasche.

1013. Ketchup, Champignon.

9 l Champignons, große

und bei vollkommen, trockenem Wetter gesammelt, weder gewaschen und geputzt, sondern nur von Staub und Sand gereinigt und wurmstichigen Theilen, in Stücke geschnitten, bringt man in einen steinernen Topf, fügt

375 g Salz

hinzu, läßt 3 Tage lang stehen, wobei man die Champignons täglich 3 mal mit einem Holzlöffel umrührt. Darauf setzt man den Topf $^1/_2$ Stunde in einen gelinden, warmen Ofen, seiht den ausgeflossenen Saft, ohne die Champignons zu drücken, durch ein grobes Tuch und kocht ihn $^1/_4$ Stunde, thut dann auf jedes Liter der Flüssigkeit

7 g Piment (Nelkenpfeffer, englisch Gewürz)
7 „ schwarze Pfefferkörner,
2 Blätter Macis,
5 g Ingwer und
5—6 „ Nelken,

siedet die Flüssigkeit durch ein Sieb, läßt sie auskühlen und füllt sie in kleine Flaschen.

1014. Flieder-Ketchup, englisch.

$1/_2$ l Fliederbeeren, reife, abgebeerte,

bringt man in einen Steintopf, übergießt mit

$1/_2$ l kochendem Weinessig,

stellt sie über Nacht in einen lauwarmen Ofen, schüttet am folgenden Morgen den Essig ab, ohne die Beeren zu pressen, kocht denselben mit

30 g Chalotten,
1 Blatt Macis,
1 Stückchen Ingwer,
5 Nelken,
5 g Pfefferkörnern

6—8 Minuten lang, läßt erkalten und füllt ihn sammt den Gewürzen auf Flaschen.

1015. Ketchup, Sardellen oder Anchovis.

$2^1/_4$ l mildes Ale,
2 Dutzend ungewässerte Sardellen,
3 Blättchen Macis,
8 g Zucker, feingesiebt,
5 g Ingwer, ganzen
6 Zwiebeln, kleine,
6 Nelken und
20 Pfefferkörner, schwarze

läßt man einmal aufkochen, läßt dann $3/_4$ Stunde noch leise fortkochen, streicht durch ein Haarsieb, rührt 80 g Champignon-Essenz hinzu, füllt die Flüssigkeit nach dem Erkalten in kleine Flaschen.

1015. Ketchup, Liebesapfel oder Tomaten.

2 l Liebesäpfel, kleine, reife,

bringt man in einen Topf, streut

125 g Salz

dazwischen läßt sie 24 Stunden lang stehen, gießt den Saft ab, kocht ihn mit

125 g geschälten Chalotten und
$1^1/_2$ Dutzend kleiner Capsicum-Beeren,

streicht die Liebesäpfel durch ein Sieb, thut das Mark zu dem Saft, kocht alles noch eine halbe Stunde, gießt den Ketchup warm in gewärmte Flaschen, läßt ihn erkalten, verkorkt ihn.

1017. Ketchup, Wallnuß.

2 l Wallnußsaft

bringt man zum Kochen, schäumt ihn gut ab, fügt

375 g Sardellen sammt den Gräten,
375 „ Chalotten,
10—12 „ Nelken,
10 „ Macis,
12 „ Pfefferkörner

und $1/2$ Zehe Knoblauch hinzu, läßt alles kochen, bis die Sardellen ziemlich zerkocht sind, dann auskühlen, worauf man die Flüssigkeit in Flaschen füllt, das Gewürz darin vertheilt, und die Flaschen verkorkt.

1018. Soya.

500 g Soyabohnen,
500 g Gerstenmehl

werden gekocht und und unter öfterem Angießen von Wasser zwischen 2 Steinen zerrieben. Dieser Brei wird zu einer festen Masse gekocht, in dünne Scheiben geschnitten und diese mit Stroh bedeckt 2—3 Wochen aufbewahrt, so daß sie in eine Art Gährung übergehen und mit Schimmel bedeckt sind. Man wäscht sie nun mit Wasser ab, bringt sie in ein Gefäß, thut reichlich Salz und Wasser hinzu, läßt längere Zeit unter öfterem Umrühren stehen, füllt Alles in Säcke und preßt die Soya aus.

Käse.

1019. Hand- oder Faustkäse.

Man preßt von abgerahmter, saurer, dick und gallertartig gewordener Milch die Molken ab, durchknetet den Käsestoff mit Kümmel und Salz und formt mit den Händen rundliche Käse daraus, die an der Luft getrocknet werden. Um das Speckigwerden zu beschleunigen, werden sie in Leinewand gewickelt und mit Kaffee, Wein oder Bier wiederholt übergossen.

1020. Ziegen- oder Harzerkäse

werden wie die obigen aus Ziegenmilch bereitet; sie erhalten eine kleine, runde, flache Form.

1021. Laibkäse.

Die erfahrungsgemäß für einen Käse ausreichende abgerahmte Milch wird auf 35° erwärmt und mit 1—2 Theelöffel voll Lab versetzt. Aus dem gebildeten Quarg wird durch Zerschneiden und Auspressen mittelst Leinewand der größere Theil der Molken entfernt; er wird sodann im Quargbrecher gesalzen, in Leinewand geschlagen und unter die Form-

presse gebracht. Das Pressen muß ganz langsam geschehen, wobei die nassen Preßtücher wiederholt durch trockene ersetzt werden. Der Käse kommt, wenn er hinreichend fest ist, in die Käsekammer, welche 10° warm, vor Licht und Feuchtigkeit, besonders aber vor Zugluft sorgsam geschützt werden muß, und woselbst sie täglich eingeweicht werden. Vielfach werden, um die Krustenbildung zu befördern, die Käse vorher noch in heißes Wasser getaucht und abtropfen gelassen.

1022. Nieheimer Käse.

160 l Liter Milch werden zum Sauerwerden hingestellt und nachdem die saure Sahne entfernt ist, wird die saure Milch bis auf 35° erwärmt, worauf sich Quarg und Molken trennen werden. Man bringt auf ein Seihetuch und läßt 24 Stunden ablaufen. Der Quarg wird auf Bretter in 4—5 cm hoher Schicht ausgebreitet, in den Keller gestellt und wiederholt durchgearbeitet und umgelegt. Wenn nach 5—8 Tagen der erste Quarg in eine gelbe speckige Masse übergegangen ist, werden demselben 500 g Salz,
2 Hände voll Kümmel
und soviel süße Milch zugesetzt, daß man Käse von 10 cm Durchmesser und 3 cm Höhe daraus formen kann. Dieselben werden auf Bastmatten an der Luft getrocknet und in ausgezogenem Hopfen verpackt.

1023. Hohenheimer Käse.

100 l abgerahmte Abendmilch und eben so viel ganze Morgenmilch werden mit einer Messerspitze voll Safran gelb gefärbt, auf 42° erhitzt und mit einem Eßlöffel voll Lab vermischt. Die festwerdende Masse wird mit einem Holzmesser mehrfach durchschnitten und so lange umgerührt, bis der Quarg zu Boden fällt. Man zieht die überstehenden Molken ab, vermischt den Quarg mit Kümmel und bringt ihn in durchlöcherte Blechformen von ca. 15 cm Durchmesser und Höhe. Man kehrt die Formen, welche doppelte Böden haben, alle Viertelstunden um, bringt, wenn die Käse zur Hälfte eingegangen sind, in Holzformen und bestreut sie alle Morgen mit Salz, bis etwa ein Zehntel vom Käsegewicht eingesogen sind. Sodann kommen die Käse (3—4 Monate lang) in den Keller, bis sie reif sind.

1024. Allgäuer Backsteinkäse.

Man setzt ganzer Milch bei 34° in dem Verhältniß Labe zu, daß das Zerrinnen erst binnen 40—45 Minuten eintritt. Der Quarg

wird, wie oben angegeben, mit einem hölzernen Messer in apfelgroße Stücke zertheilt, in Formen gebracht und ablaufen gelassen. Man packt die Käse zwischen Bretter, die man auf Stroh stellt, und läßt sie bei einer Temperatur von 15° liegen, salzt 14 Tage lang, einen Tag um den andern und bringt sie nach dem Trocknen (4—6 Monate lang) in den Keller, um zu reifen.

1025. Oldenburger Rahmkäse.

Ganze Milch wird gelabt; man drückt mit der Hand aus, salzt und füllt in hölzerne, durchlöcherte, mit Deckel versehenen Formen, welche mit Gewichten oder Steinen beschwert werden. Die Käse werden täglich dreimal gewendet, wenn sie fest genug sind, mit Salz eingerieben und an der Luft getrocknet.

1026. Buttermilchkäse.

Kochend heiße Buttermilch wird nach geschehener Abkühlung durchgeseiht; der Quark wird mit Salz, Butter und Kümmel vermischt, auch kann man (pro 500 g) einen Eßlöffel voll Rum oder Arak zugeben. Wird beliebig geformt und ist in 3—4 Tagen eßbar.

1027. Dickmilchkäse.

Wird aus geronnener Milch wie der vorige bereitet, indessen wird nur mit Salz gereinigt. Die getrockneten Käse werden in frischabgekochtes, noch warmes Heu schichtweise verpackt; diese Packung wird mit neuem Heu mehrmals wiederholt. Zeit bis zur Reife 3—4 Wochen.

1028. Kartoffelkäse.

Man knetet unter 1 l saure Milch
5 kg Kartoffelbrei,
und verfährt im Uebrigen, wie vorstehend angegeben.

1029. Trommer's Schnellkäse.

Aus saurer Milch bereiteter Quark wird gut abgepreßt, zerkleinert, mit Salz und Kümmel gewürzt und mit soviel kohlensaurem Ammonium durchgearbeitet, daß eine schwach alkalische Reaktion zu bemerken und die ganze Masse durchscheinend und speckig geworden ist. Der Käse wird an der Luft getrocknet und kann sofort genossen werden.

1030. Gloucesterkäse.

Die Sahne von der Abendmilch wird mit der ganzen Morgenmilch versetzt und bei 25° so zum Gerinnen gebracht, daß ca. 1 Stunde

bis zur völligen Abscheidung des Käsestoffes vergeht. Die Zerkleinerung geschieht mittelst eines Flügelrührwerks und die Abscheidung der Molken mittelst gelinden Druckes im Keevil'schen Apparat. Die Masse wird im Quarkbrecher mit 10 % Salz vermischt, in Formen gebracht, die unten durchlöchert und oben mit einem Brett versehen sind, welches belastet wird. Das Pressen wird unter stetem Umdrehen des Käsekuchens bei gleichzeitiger Erneuerung der Tücher so lange wiederholt, bis die letzteren trocken erscheinen. Die mit einem Glätteisen eben gemachten Käse werden in starke Salzlake gelegt, täglich umgewendet und oben mit Salz bestreut. Sie werden schließlich in Leinewand genäht, in die Käsestube gebracht und bleiben hier, bei täglichem Umlegen, bis zur Reife (3—4 Wochen), erst auf Holz, dann auf Stein, liegen.

1031. Gloucesterkäse nach schwedischem Verfahren.

Das Verfahren unterscheidet sich von dem vorigen dadurch, daß bei höherer Temperatur (32—35°) gelabt, daß der Quark nur mit den Händen, daher sehr unvollständig ausgepreßt wird, daß man die ausgepreßte Masse mit Branntwein (auf 100 l Milch 170 cc starken Branntwein) vermischt und daß man endlich den Käse mehrere Jahre alt werden läßt, bevor man ihn genießt.

1032. Chesterkäse.

Abendmilch wird entrahmt, zur Hälfte soweit erwärmt, daß beim Vermischen der erwärmten Hälfte mit der anderen eine Temperatur von 21—24° eintritt. Der abgefüllte Rahm wird mit dem doppelten Volumen frischer warmer Milch vermischt und zugeschüttet. Endlich wird die 31—35° warme frische Morgenmilch zugeschüttet, so daß eine Durchschnittstemperatur von 26—29° resultirt. Nunmehr wird die Käsefarbe (auf 50 kg Käse 20 g Orleans mit Soda ausgezogen) und der Labextrakt zugesetzt, so daß die Gewinnung des Käsestoffes in 1½ Stunden vollendet ist. Der Quark wird nun zerbrochen, die Molken werden auf mannigfache Weise abgepreßt; der Quarg wird im Quarkbrecher gesalzen (auf 40—45 kg Quark 1 kg Salz), in Preßtücher geschlagen und bei immer zunehmender Belastung wiederholt ausgepreßt. Der Käse wird sodann mit Salz bestreut und mit einem Bande mehrfach umwickelt. Das Salzen findet täglich unter jedesmaliger Erneuerung des Bandes statt. Nach etwa 6 Tagen wird das überflüssige Salz abgewaschen, der Käse oberflächlich abgetrocknet, kommt

eine Woche in die Trockenkammer, sodann in den Aufbewahrungsraum, wo er, mit einem neuen Bande versehen, erst an den kühlsten Ort des Raumes, später etwas wärmer gestellt und täglich umgelegt wird, bis er reif ist. Nach etwa 3—4 Monaten ist der Käse genießbar.

1033. Cheddarkäse.

Frisch gemolkene und Abendmilch wird im Sommer auf 27°, im Frühjahr oder Herbst auf 28° erwärmt, gelabt, eine Stunde stehen gelassen und zertheilt. Ein Theil der abgelassenen Molken wird erhitzt und der Masse wieder zugesetzt, so daß diese eine Temperatur von 27° annimmt; nach einer Stunde wird dieses Verfahren wiederholt. Sodann wird auf 38° erwärmt bis zur völligen Abscheidung und Vereinigung des Quarkes, zieht die Molken ab und sammelt den Quark am Boden des Fasses. Wenn der Quark bis auf 8° abgekühlt ist, wird er leicht gepreßt, alsdann in die Quarkmühle gebracht und mit 2% Salz durchgearbeitet. Wurde früh 7 Uhr begonnen, so wird um 2 Uhr Nachm. der Käse in Tücher eingeschlagen und in Pressen gelegt, woselbst er bis zum andern Morgen verbleibt. Er wird sodann wiederholt in neue, feinere Tücher eingeschlagen und gepreßt, bis er hinreichend fest geworden, sodann locker in Leinewand gewickelt und zum Reifen fortgestellt.

1034. Stiltonkäse.

Man verwendet zu einem Käse 41 l Milch und die Sahne von 12 l Milch. Die Sahne wird auf 35° erwärmt, mit der Milch, wie sie von der Kuh kommt, vermischt und mit Lab versetzt. Die Labessenz wird aus Lämmermagen unter Zusatz von Nelken und Citronen bereitet. Die geronnene Masse wird in einen mit Leinenzeug ausgelegten Korb gefüllt und einige Stunden bedeckt stehen gelassen. Von dem gesetzten Quarke werden Scheiben heruntergezogen, die in verzinnte Blechcylinder von 25 cm Höhe und 64 cm Umfang gelegt werden; zwischen die einzelnen Schichten wird Salz gestreut. Der Käse wird anfangs 2—3 stündlich, später dreimal täglich umgewendet. Nach 3—4 Tagen wird ein feuchtes ausgerungenes Tuch um den Käse gelegt, in welchem er bleibt, bis er trocken geworden ist. Der Käse braucht, unter täglichem Umlegen, ca. 18 Monate zur völligen Reife und ist dann weich, brüchig und mit sehr feinem Schimmel durchwachsen.

1035. Bathkäse.

6 l frische Milch,
2 „ Wasser und
einige Löffel Käselab.

Der Quark wird vier Stunden langsam gepreßt, gesalzen mit 4 Löffel Salz und nochmals vier Stunden langsam gepreßt. Wird in Wein- oder Nesselblätter gelegt, welche täglich gewechselt werden, dann in Leinewand gewickelt und getrocknet.

1036. Rush cream cheese.

Man belege zwei Teller mit Tüchern, gieße auf jedes 250 g sehr dicke saure Sahne, lasse 12 Stunden stehen, schlage in frische, mit Salzwasser angefeuchtete Servietten ein, wiederhole dies alle 12 Stunden, bis der Käse anfängt zu trocknen, und lege ihn dann in frische Nesseln. Soll in 10 Tagen fertig sein.

1037. Fromage de Brie.

Dieser Käse wird am besten in den Monaten bereitet, in welchen die Kühe mit Grummt gefüttert werden. Die Milch wird, wie sie von den Kühen kommt, verarbeitet. Man setzt vorsichtig eine Labessenz zu, welche aus in Salz aufbewahrten abgeriebenen Kälbermagen bereitet wird, so daß die Gewinnung ca. vier Stunden Zeit in Anspruch nimmt. Man füllt den Quark in hölzerne Reifen von ca. 33 cm Durchmesser und 8—9 cm Höhe, die man auf Stroh- oder Binsenteller setzt. Die Käse, welche innerhalb 24 Stunden das halbe Volumen angenommen haben, werden umgekehrt, die durchnäßten Unterlagen durch neue, trockene ersetzt. Man ersetzt am folgenden Tage den Holzstreifen durch einen Zinkstreifen, welcher fest angezogen und zugeknöpft wird. Nach einigen Tagen werden die Käse mit sehr feinem Salz bestreut und kommen in die Käsestube, wo die jüngsten zu unterst gesetzt und unter täglichem Umwenden und Erneuerung der Unterlagen ein Brett höher gerückt werden. Nach einiger Zeit erscheinen auf dem Käse einzelne schmutziggrüne Fleckchen, die allmälig den ganzen Käse überziehen. Innerhalb vier Wochen ist der Käse reif.

1038. Roquefortkäse.

Dieser Käse wird in dem auf dem Hochplateau Larzac belegenen Dorfe Roquefort aus Schafmilch fabricirt. Die Heerdenbesitzer beschränken sich auf die Erzeugung eines eigenthümlich geformten Quarkes

und überlassen die weitere Zubereitung desselben den im Umkreise wohnenden Käsehändlern. Man gießt abgerahmte Abendmilch und frische ganze Morgenmilch zusammen und setzt je 50 l Milch einen Löffel Lab zu. Man trennt Quark und Molken so gut wie möglich von einander, und füllt den ersteren in Töpfe von 21 cm Durchmesser und 8 cm Höhe, deren Böden durchlöchert sind. Auf jede 3 cm dicke Quarkschicht werden Pilzsporen ausgesäet; drei Schichten werden übereinander gelegt. Die Pilzsaat wird erhalten, indem eigens gebackenes feuchtes Brod in die Höhlen und Grotten des Kalkplateaus gelegt wird, in welchen dieselben von einem Schimmelpilz durchdrungen werden. Dieses Brod wird getrocknet und gemahlen und zum Aufstreuen benutzt. Die Käse in der Form werden täglich gewendet, sodann auf mit frischem Leinen bedeckte Tische gelegt und hier unter mehrmaligem Umlegen getrocknet. Nun werden je drei Käse aufeinander gelegt, deren Oberflächen gut mit feinem Salz abgerieben werden. So werden die ganzen Haufen in die durch ihre Schimmelvegetation berühmten Grotten gebracht und hier alle 24 Stunden umgewendet. Nach drei Tagen wird das überflüssige Salz sauber abgerieben, die Käse werden wieder aufeinander geschichtet und bleiben noch zwei Tage in der Grotte. So kommen sie in den Käsekeller, woselbst sie eine Woche verbleiben. Alsdann werden sie einzeln gelegt, bis sich ein feiner schwanenflaumähnlicher Schimmel auf ihrer Oberfläche bildet. Sowie sich an den Spitzen der Fädchen kleine Knötchen bilden, wird der Ueberzug abgekratzt und gewartet, bis eine neue Vegetation erscheint. Diese Operation wird binnen 2 Monaten 6—7 mal vorgenommen. Es erscheint endlich eine neue Schimmelart, die in der Gestalt kleiner orangerother Näpfchen auftritt und anzeigt, daß der Käse die nöthige Reife erlangt hat.

1039. Edamer Käse.

Frische Milch, wie sie von der Kuh kommt, wird bei einer Temperatur von ca. 35° schnell gelabt, so daß die Gewinnung binnen 10—15 Minuten beendet ist; gleichzeitig mit dem Lab wird der nöthige Orleansextrakt in die Milch gegeben. Sobald sich der Quark gesetzt hat, werden die Molken abgezogen, der Quark wird ausgefüllt und mit Holzmulden oder Brettern bedeckt, die mit Steinen oder Gewichten beschwert werden. Der Quark muß hierbei eine Temperatur von 28 (im Winter) bis 32° (im Sommer) behalten und wird dann in hölzerne

Formen von Halbkugelgestalt, die mit Abzugslöchern für die Molken versehen sind, gebracht und mit einem ebenfalls halbkuglich ausgehöhlten Deckel, welcher zum Pressen dient, versehen sind. Wenn der Käse halb fest geworden ist, wird er herausgenommen, in 50—55° warme Molken getaucht, wieder in die Form gegeben, dann herausgenommen, in Leinewand eingeschlagen und nun langsam, zuletzt unter Anwendung einer Hebelpresse, fertig gepreßt. Das Salzen geschieht in Formen, die etwas größer sind, als die Preßkapseln; man bestreut die Käse entweder mit Salz, oder übergießt sie, unter täglichem Umwenden, mit concentrirter Salzlake (Pökel). Die hinreichend gesalzenen Käse kommen nun (3—5 Wochen) in die Käsekammer. Sie werden vor dem Verkauf sehr gut abgewaschen, abgekratzt und gereinigt, so daß eine ganz glatte Oberfläche entsteht. Durch Begießen mit Bier erhalten die Käse eine schöne gelbe Farbe und werden oft noch mit einem dünnen Leinölfirniß abgerieben. Endlich wird die Oberfläche der Käse mit Tournesellappen (mit dem gegohrenen Farbstoff des Croton tinctorium L. getränkter Hanf) abgerieben, wodurch die den Edamer Käsen eigenthümliche rothe Farbe hervorgerufen wird.

1040. Goudaer Käse.

Frische warme Milch wird schnell zum Gerinnen gebracht; der Quark wird zertheilt, die Molken werden abgelassen und der Quark mit heißem Wasser übergossen. Nach geschehener Abkühlung wird das Wasser abgelassen, der Quark mit Kellen und Händen ausgedrückt und in Näpfe mit durchlöchertem Boden gethan, in welchem er unter wiederholtem Umkehren gepreßt wird. Die Käse werden alsdann (nach 24 Stunden) in Salzlake, welche so stark ist, daß Eier darauf zu schwimmen vermögen, gelegt und bleiben 24 Stunden darin liegen. Sodann werden sie mit Salz eingerieben und bleiben unter täglichem Abreiben und Wenden 5—6 Tage auf der Salzbank. Endlich kommen sie in die Käsekammer (ca. 4 Wochen) zum Reifen. Zeigen sich Löcher und Ritzen, in welche Käsemilben ꝛc. gelangen können, so werden sie entweder mit Pfeffer bestreut und mit Käse zugeklebt, oder auch mit Buchweizenmehl ausgestreut. Bei großer Hitze und schneller Ausdehnung werden die Käse zur Abkühlung auf Steindielen gelegt. Zum Schutz gegen Maden und zur Erzielung einer schönen Farbe werden sie mit Bier oder Essig, welche man mit Saffran gefärbt hat, wiederholt bestrichen.

1041. Limburgerkäse.

Ganze oder abgerahmte Milch wird frisch (30° warm) gelabt, der Quark wird durchschnitten, nach dem Abziehen der Molken in durchlöcherten Kellen heraus und in viereckige Formen von 15—18 cm im Quadrat gefüllt. Man läßt ohne zu pressen, jedoch unter öfterem Umkehren, die Molken ablaufen, reibt oberflächlich mit Salz ein und legt auf Stroh oder Bastmatten die fetten Käse in eine luftige Kammer, die mageren auf dem Boden, woselbst sie alle paar Tage mit Bier abgewaschen werden.

1042. Emmenthalerkäse.

Dieser Käse wird ganz nach Art des Cheddarkäses bereitet. Man macht aus ganzer Milch fetten Käse, aus abgerahmter Milch mageren Käse; halbfetter Käse wird aus abgerahmter Abend= und ganzer Morgenmilch gemacht.

1043. Neufchatellerkäse.

Die 30—33° warme Milch wird in Steintöpfen mit Lab versetzt und 48 Stunden lang in Kisten gestellt, welche mit wollenen Decken ausgelegt sind. Man belegt sodann Weidenkörbe mit Leinewand, schüttet die Masse hinein, läßt 12 Stunden abtropfen, preßt 12 Stunden lang sehr gelinde und knetet alsdann den Quark, bis er butterartige Consistenz angenommen. So wird er in die Form gebracht. Sodann wird er gesalzen (auf 100 Stück Käse von 125 g Gewicht 500 g Salz), auf Stroh gelegt und täglich gewendet, bis eine feine sammtartige, bläuliche Schimmelvegetation, welche bisweilen von rothen Flecken begleitet ist, sich einstellt; von da ab wird nur noch alle 10—14 Tage gewendet. Nach 3 Monaten ist der Käse reif und wird in Stanniol verpackt. Es existiren von diesem Käse verschiedene Sorten, welche je nachdem aus Milch und Sahne, ganzer oder abgerahmter Milch gemacht werden.

1044. Kräuterkäse.

Man erhitzt abgerahmte Milch, Buttermilch und saure Molken zum Sieden, zieht nach dem Erkalten die Molken ab, füllt den Quark in Säcke, die über einander gelegt, mit Brettern und Gewichten beschwert, unter öfterem Umlegen 3—6 Wochen liegen bleiben. Der so vergohrene Zieger wird an die Fabrikanten verkauft, welche denselben auf einer Kollermühle fein mahlen und mit 5% Salz und $2\frac{1}{2}$% gemahlenes Ziegerkraut (blauen Honigklee) vermischen. Der Käse wird

alsdann in die üblichen Gewichtsformen gebracht, in welchen er 8—10 Tage verbleibt, und kommt dann (6 Monate) in die Käsestube zum Reifen.

1045. Parmesankäse.

Bei diesem Käse spielt die Bereitung der Labes eine große Rolle. Man bereitet zu dem Zweck aus entfetteten Kälbermagen, welche mit Gewürzen, Nelken, Pfeffer, Salz und Saffran bestreut sind und dann getrocknet werden, ein Pulver. Dieses Pulver wird als Lab verwendet. Auf 18 l abgerahmte, auf 30° erwärmte Abendmilch werden 4 g Labpulver genommen. Dasselbe wird mit Wasser angerührt, nach einer Stunde durchgeseiht und die Flüssigkeit zu Milch gegeben. Diese Masse wird auf 55° erhitzt, die Molken werden abgezogen und der Quark mit kaltem Wasser auf ca. 33° abgekühlt. Der Quark wird gesammelt, in Reifform gebracht, aber nicht gepreßt, und kommt 5 Tage in ein trockenes kühles Gewölbe. Hier wird der Käse 20 Tage lang täglich mit Salz eingerieben und gewendet, die folgenden 20 Tage nur einen Tag um den andern. Alsdann wird der Reif abgenommen, der Käse abgeschabt, mit heißen Molken übergossen, später mit Leinöl bestrichen und dann ins Magazin gebracht, woselbst er täglich gewendet und geölt und seiner Reife (2—3 Jahre) entgegen geführt wird.

1046. Strachinokäse.

Kuhwarme Milch wird direkt mit dem Rahm der Abendmilch versetzt. Morgenmilch nach dem Erwärmen auf 30° langsam gelabt. Der Quark wird zerkleinert und in durchlöcherte Schachteln von 15 cm Höhe und 60 cm Breite zum Abtropfen gebracht. Wenn nach mehrmaligem Umwenden der Formen nichts mehr abläuft, wird der Käse 10 Stunden lang in eine Temperatur von 27—30° gebracht und gesalzen. Er kommt sodann in Formen von halber Größe, wird nochmals gesalzen, kommt 14 Tage lang in den Trockenraum, bis sich eine Rinde gebildet hat. Endlich kommt er in den Keller, wird hier mit heißen Molken gewaschen, mit Olivenöl bestrichen und wird in 3—5 Monaten fertig.

(Im Auszuge aus: Muspratt's techn. Chemie.)

Bereitung von Lab zur Käsefabrikation.

1047. Der Labmagen eines Kalbes wird frisch gereinigt, gesalzen, in Streifen geschnitten und geräuchert. Je älter dieses Präparat ist, um so wirksamer soll es sein. Es wird 12 Stunden vor der Anwendung

in starker Salzlake eingeweicht und die Flüssigkeit als Lab verwendet. 10 □cm der Haut vermögen 100 l Milch zum Gerinnen zu bringen.

1048. Holstein'sche Labbereitung.

Man löst in süße Molken soviel Salz auf, daß ein Ei darauf zu schwimmen vermag, und macerirt damit das getrocknete und zerschnittene Lab 14 Tage lang.

1049. Lab zum Limburger Käse.

Aus frischem Kälbermagen wird die Milch entfernt, der Magen wird tüchtig mit Salz eingerieben; die Milch wird ebenfalls gesalzen und wieder in den Magen eingefüllt; dann wird er zugebunden, schwach geräuchert und an frischer Luft getrocknet. Beim Bedarf läßt man eine Hand voll Salz in $\frac{1}{2}$ l Wasser, gießt es in den Magen, schüttelt um, und läßt wieder auslaufen; das Verfahren kann nochmals wiederholt werden. Von dieser Labflüssigkeit genügen 4—6 Tropfen zum Gerinnen von 24 l Milch.

1050. Holländisches Verfahren.

Der in Streifen geschnittene Labmagen nüchterner Kälber wird 24 Stunden in süße Molken gelegt, dann lauwarm gemacht und mit 3 Theilen Käsepökel versetzt.

1051. Lab zu Chesterkäse.

Die entfetteten Labmagen werden ein Jahr lang gepökelt, dann abgespült, mit feinem Salz bestreut und zum Trocknen aufgehängt.

1052. Schweizer Labessenz.

Ein zerschnittener Labmagen wird mit 1 l Wasser übergossen; dazu kommt eine Hand voll Salz, Gewürz, Nelken, Zimmt, Muskat und eine zerschnittene Citrone. Nach 24 Stunden wird durchgeseiht und ein neuer Labmagen hineingelegt. Nach 24 Stunden wird auf Flaschen gezogen. Diese Essenz hält sich 6 Monate; man rechnet auf 100 l Milch 125 ccm Essenz zum Gerinnen.

1053. Lab für Cheddarkäse.

Eine in Scheiben geschnittene Citrone wird mit 200 g Salz bestreut, mit 1 l heißem Wasser übergossen und zum Erkalten hingestellt. Man legt einen frischen Kälbermagen hinein und seiht nach 48 Stunden durch. Dieser Lab hält sich mehrere Monate und ist ausreichend für 2500 l Milch.

1054. Rationelle Labessenz.

Frischen gereinigten Labmagen legt man in 1 l chemisch reines Glycerin, setzt 2 g reine Salzsäure zu und läßt 2 Tage stehen. Man gießt die Flüssigkeit ab, behandelt den Magen nochmals in derselben Weise und vermischt beide Flüssigkeiten mit einander.

1055. Feinste Labessenz.

100 g der inneren Haut eines gut gereinigten Labmagens werden mit 12 g Salz,
600 „ saurem Weißwein oder Rheinwein
einen halben Tag macerirt,
25 g verdünnter Weingeist
hinzugefügt, nochmals 24 Stunden bei 30—40° Wärme digerirt, dann filtrirt. 5 g Essenz
coaguliren 1 l Milch

Pfefferküchlerei.

1056. Syrupteig.

Man koche Syrup auf freiem Feuer, bis er, zwischen zwei Finger genommen, einen zähen Faden zieht, lasse bis auf Handwärme abkühlen und arbeite soviel gesiebtes Weizenmehl dazu, daß ein ziemlich fester Teig wird.

1057. Honigteig.

Honig wird mit etwa einem Viertel seines Gewichtes Wasser, in welches sechs Eiweiße eingequirlt sind, vermischt, aufgekocht, um zu klären, und dann durch ein Haarsieb gegossen. Auf Handwärme abgekühlt, wird der Honig mit Weizenmehl zu einem mäßig festen Teige geknetet. Beide Teige müssen im Keller aufbewahrt werden und mehrere Monate alt sein, bevor sie verbraucht werden.

1058. Zuckerteig.

5 kg Zucker und
$3^3/_4$ l Milch
werden unter tüchtigem Durchschlagen über Kohlenfeuer aufgekocht, bis zur Handwärme abgekühlt und dann mit
20 Eiern
und hinreichend Weizenmehl vermischt, sodaß ein mäßig fester Teig entsteht.

1059. Die Behandlung des Teiges.

Wenn gebacken werden soll, muß der Teig 24 Stunden lang in der Backstube aufbewahrt worden sein. Er wird alsdann gebrochen, d. h. kunstgemäß durchgewirkt, bis er ganz gleichmäßig geworden ist; sodann kommt der Trieb dazu. Als solchen benutzt man für Honig- und Syrupteig gereinigte Pottasche (auf 1 kg Teig 2½ g Pottasche), für Zuckerteig Hirschhornsalz (auf 1 kg Teig 15 g kohlensaures Ammoniak). Sodann muß Probe gebacken werden.

1060. Gewöhnlicher Suppen-Honigkuchen.

Gleiche Theile Honig- und Syrupteig werden zusammen geknetet und Streifen von 18 cm Länge und 9 cm Breite geschnitten. Dieselben werden auf Blechen gar gebacken und mit brauner Glasur überzogen.

1061. Braunschweiger Honigkuchen.

Dem Syrupteige wird Roggenmehl zugeknetet. Die Stücke werden drei Finger hoch, im Uebrigen ebenso groß, wie die vorigen, geschnitten.

1062. Braunschweiger Honigkuchen aus Kartoffelsyrup.

Man koche Kartoffelsyrup so lange, bis ein schwacher Caramelgeruch auftritt, gieße etwas kochendes Wasser zu und knete soviel Weizenmehl ein, wie der Syrup mag.

20 kg von diesem Teige,
150 „ Hirschhornsalz,

mit etwas Ei abgerührt,

75 g Nelken,
75 „ Ingwer,
Pommeranzschalen nach Belieben

werden durcheinander geknetet, in ausgefettete Formen von 100 □cm gedrückt und bei mäßiger Hitze gebacken. Um die Kuchen glänzend zu machen, werden sie mit Wasser bestrichen, getrocknet, wiederholt mit süß und gewürzig gemachtem Stärkekleister bestrichen und nochmals getrocknet. Gleiche Theile Syrup- und Honigteig werden mit Trieb versehen.

1063. Braune Scheibenkuchen.

5 kg Teig,
250 g grobgestoßener Anis,
60 „ Pimentpfeffer

werden zusammengeknetet, in runde Blechformen gedrückt, gebacken und braun glasirt.

1064. Braune Glasur.

250 g Gummi arabicum,
120 „ Zucker,
1 l Wasser.

1065. Feinen Scheibenkuchen.

5 kg mit Trieb versehener Honigteig,
30 g Zimmt,
$22^1/_2$ „ Nelken,
60 „ Piment.

Die Scheiben werden mit geschälten Mandeln belegt.

1066. Ganz feine Scheibenkuchen.

5 kg Honigteig,
75 g Zimmt,
45 „ Nelken,
500 „ gehackte Mandeln.

Die Scheiben werden mit weißer Glasur bestrichen.

1067. Weißer Guß.

600 g Zucker

werden in wenig Wasser gelöst und zum schwachen Faden gekocht; den noch kochenden Zucker rührt man unter heftigem Schlagen dem Schnee von 4 Eiweißen ein.

1068. Weiße Glasur.

2 kg Puderzucker
werden mit 28 Eiweißen
schaumig geschlagen, 4 Eßlöffel starker Essig
zugesetzt und Wasser soviel, daß die Masse
6—750 g Kraftmehl
zu binden vermag.

1069. Braune Lebkuchen.

3 kg Syrup,
22 „ Mehl
werden durchgeknetet. Nach 14 Tagen werden
90 g Pottasche,
in sehr wenig Wasser gelöst,
250 g Citronat,
250 „ Pomeranzenschalen,
$1^1/_2$ kg grob gehackte Mandeln,
75 g Nelken,
Ingwer, Pfeffer und Kardamomen
nach Bedarf zugesetzt und in Formen gar gebacken.

1070. Andere Art.

2 kg Honig,
2 „ Mehl,
275 g Mandeln,
15 „ Nelken,
15 „ Zimmt,
15 „ Kardamomen,
30 „ Zimmt,
30 „ Pottasche.

Werden nach dem Backen braun glasirt.

1071. Thorner Pfefferkuchen.

Wird aus Roggenmehl und Honig bereitet, bisweilen wird Erbsenmehl zugesetzt; der Teig muß sehr alt sein.

1 kg Honig,
1 „ gelber Farinzucker

werden eingekocht, bis die Flüssigkeit Blasen wirft; nach dem Erkalten wird Mehl zugeknetet. Ferner kommen zu dieser Portion

30 g Pottasche,
1 kg Mandeln,
Pfeffer, Zimmt, Nelken, Kardamomen und Muskatnuß nach Belieben.

Der Teig muß 24 Stunden stehen, bevor er gebacken wird.

1072. Berliner Lebkuchen.

500 g Honig,
500 „ Zucker,
1 kg Mehl

werden zusammengeknetet und 24 Stunden stehen gelassen. Sodann kommen dazu

5 g Hirschhornsalz,

in wenig Wasser gelöst,

3 Eier,
15 g Zimmt,
15 „ Nelken,
$7^1/_2$ „ Kardamomen,
1 Citronenschale,
250 g Mandeln,
Citronat und Pommeranzschale.

Es wird schnell gar gebacken und mit weißem Guß überzogen.

1073. Berliner Honigkuchen.

1½ kg Mehl,
1 „ Zucker,
¾ l Honig,
600 g Mandeln,
½ Glas Rum oder Arac
30 g Muskatnüsse, Nelken, Zimmt und Koriander,
gemischt, 125 „ Citronat und Pomeranzenschalen.

1074. Französische Honigkuchen.

1 kg Honig,
½ „ Zucker,
750 g Mandeln,
1 kg Mehl nach Bedarf,
250 g Pommeranzenschale,
250 „ Citronat,
30 „ Koriander,
30 „ Nelken,
30 „ Zimmt,
30 „ Pottasche,
1 Glas Cognac.

Der Teig bleibt 8 Stunden stehen und wird nach dem Backen mit Zucker glasirt.

1075. Pfeffernüsse.

5 kg Syrup,
7 „ Mehl

bleiben 14 Tage stehen; dann werden zugesetzt

120 g Pottasche und Gewürz.

Es werden kleine Kugeln geformt, die auf Platten gebacken werden.

1076. Anderer Teig.

1 kg Zucker,
8 Eier,
1 kg Mehl und Gewürz.

1077. Feine Pfeffernüsse.

Je 5 kg Honigteig und Zuckerteig
werden mit 1½ „ gehackten Mandeln,
375 g Citronat,
500 „ Pomeranzenschalen,
150 „ Zimmt,
45 „ Nelken,
15 „ Kardamomen
vermischt.

1078. Weiße Nürnberger Pfeffernüsse (Leckerli).

20 Eier,
2 kg Puderzucker

werden zu Schaum zerrieben,

$22^1/_2$ g Hirschhornsalz,
45 „ Zimmt,
15 „ Nelken,
$7^1/_2$ „ Zimmtblüthe,
10 „ Kardamomen,
10 „ Muskatnuß,
10 „ Muskatblüthe,
10 „ Ingwer,
2 „ Citronenschalen,
$2^1/_4$ „ kg Weizenmehl

zugegeben.

Von dem Teige werden kleine Plätzchen ausgestochen, die auf mit Wachs bestrichenen Blechen 2—3 Stunden warm gestellt, dann mit einem feinen Sprühregen von Wasser oberflächlich befeuchtet und nun gar gebacken werden.

1079. Andere Vorschrift.

Die vorbeschriebenen Pfeffernüsse werden noch feiner, wenn dem Teige 125 g Citronat und
75 „ Orangeat und
125 „ gehackte Mandeln

zugesetzt werden.

1080. Wohlfeilere weiße Pfeffernüsse.

$^3/_4$ l warme Milch,
2 kg Zucker,
$2^1/_2$ „ gesiebtes Weizenmehl,
Gewürz, nach Belieben,

werden gut durchgearbeitet. Nach dem Abkühlen des Teiges werden

25 g Hirschhornsalz und
10 Eier

zugesetzt.

1081. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

30 Eigelbe,
$1^1/_2$ kg Puderzucker

werden $^1/_2$ Stunde verrieben,

120 g Pommeranzenschalen,
120 „ Citronat,
15 „ Zimmt,

4 g Kardamomen,
4 „ Nelken,
$1^1/_2$ kg geschälte, geröstete und gehackte Mandeln,
30 Eiweiße,

zu Schnee geschlagen, werden zugesetzt, und der Teig auf 12 Oblaten aufgestrichen, die bei mäßiger Hitze gebacken werden.

1082. Weißer Lebkuchen.

500 g Zucker,
$^1/_8$ l warme Milch,
620 g Mehl,
15 „ Zimmt,
$7^1/_2$ „ Nelken,
$7^1/_2$ „ Kardamomen,
4 Eigelbe und
4 g Hirschhornsalz,

in Wasser gelöst, werden zum Teige angemacht und kleine Kuchen daraus gebacken.

1083. Ganz feiner Gewürzkuchen.

Je $2^1/_2$ kg Honig- und Zuckerteig
werden für sich mit Trieb versehen und dann zusammengearbeitet.
Dazu gesetzt werden 1 kg gehackte Mandeln,
375 g Citronat,
500 „ Pommeranzenschalen,
45 „ Nelken,
150 „ Zimmt,
$7^1/_2$ „ Kardamomen.

Der Teig muß locker bleiben, wird in Scheiben geformt gebacken, weiß glasirt und mit Marzipan belegt.

1084. Minderfeine Sorten

werden erhalten, wenn man
2 Thl. Honig- und
1 „ Zuckerteig
nimmt, auch an Mandeln, Citronat und Gewürzen spart.

1085. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

40 Eier
werden mit $2^1/_2$ kg Puderzucker
zu Sahne verrieben; dann werden

22 1/2 g Hirschhornsalz,
180 „ Gewürz,
3 „ Citronenschalen,
auf Zucker abgerieben,
120 g Orangeat,
150 „ Citronat,
600 „ geröstete, gehackte Mandeln,
2 1/2 kg Weizenmehl und
1 Glas Rum
zugesetzt. Der Teig wird auf Oblaten gestrichen, bei Temperatur von ca. 40° R. getrocknet und dann gebacken.

1086. Andere Vorschrift.

2 kg Syrup,
2 „ Honig,
1 l Milch
werden aufgekocht, abgekühlt und mit gesiebtem Mehl zum Teig geknetet. Nach 48 Stunden werden zugesetzt
45 g Pottasche,
45 „ Muskatblumen,
60 „ Zimmt,
500 „ länglich geschnittene Mandeln
120 „ Pommeranzenschalen.

Es werden Tabletten geformt und bei langsamer Hitze gar gebacken. Sie werden noch fester eingetrocknet, in kochendes Wasser getaucht, wieder getrocknet und mit weißem Guß überzogen.

1087. Andere Vorschrift.

5 Eigelbe
werden mit 200 g Puderzucker
zu Sahne verrieben, 15 „ Zimmt,
7 1/2 „ Nelken,
7 1/2 „ Kardamomen,
125 „ Citronat,
1 Citronenschale,
fein geschnitten, 250 g Mandeln,
180 „ Weizenmehl,
gut durchgerieben, auf Oblate gestrichen, eingetrocknet und dann gebacken.

1088. Nürnberger Lebkuchen.

1 1/2 kg Syrupteig,
2 1/2 „ Honigteig,
45 g Pottasche
werden gebrochen; zugesetzt:

45 g Muskatblüthe,
50 „ Zimmt,
730 „ halbe Mandeln,
Pommeranzenschalen nach Belieben.

Wird, wenn er gar ist, mit brauner Glasur bestrichen und mit Mandeln und Citronat belegt.

1089. Thorner Honigkuchen.

$2^1/_2$ kg Syrupteig und
60 g Pottasche
$2^1/_2$ kg Honigteig und
40 g Hirschhornsalz

werden gebrochen; zugesetzt:

30 g Zimmt,
30 „ Nelken.

Man fülle vom Teig in eingefettete Form, lege eine Schicht Marmelade von sehr fein gehacktem Orangeat und Citronat auf, darauf reihenweise halbe geschälte Mandeln, lege hierauf eine zweite Teigschicht, welche mit Mandeln und dünnen Citronatscheiben dekorirt wird. Nach dem Backen wird der Kuchen mit brauner Glasur bestrichen.

1090. Baseler Mandel-Pfefferkuchen.

2 kg Honig,
4 „ Farinzucker,
15 Eier,
60 g Hirschhornsalz,
150 „ Zimmt,
45 „ Nelken,
60 „ Zimmtblüthe,
15 „ Kardamomen,
$7^1/_2$ „ Muskatnuß,
$7^1/_2$ „ Muskatblüthe,
4 Citronenschalen,

auf Zucker abgerieben,

$5^1/_2$ kg feinstes Weizenmehl,
150 g Orangeat,
250 „ Citronat,
1250 „ Mandeln,

einmal längs durchschnitten.

Der Teig wird in kleine Stücke geformt und auf mit Wachs bestrichenen Platten bei mäßiger Hitze gar gebacken; zuletzt werden sie glasirt.

1091. Baseler Lebkuchen.

2 kg Syrup

werden dick eingekocht, sodaß ein herausgenommener Tropfen auf einer kalten Platte nicht mehr auseinander läuft; nach dem Abkühlen setzt man fein gesiebtes Roggenmehl zu und läßt 48 Stunden stehen. Dann werden zugesetzt

90 g eingeweichte Pottasche,
60 „ Zimmt,
15 „ Nelken,
$7^1/_2$ „ Kardamomen,
$7^1/_2$ „ Muskatnuß,
4 „ Pfeffer,
$7^1/_2$ „ Ingwer.

Die gebackenen Tafeln werden weiß glasirt.

1092. Nürnberger Mandel=Pfefferkuchen.

20 kg Syrup,
10 „ Honig,
$2^1/_2$ „ Zucker,
$2^1/_2$ „ Wasser

werden unter stetem Abschäumen dick eingekocht und vermischt mit

1 kg Zimmt,
375 g Nelken,
250 „ Zimmtblüthen,
150 „ Kardamomen,
30 „ Muskatnuß,
45 „ Muskatblüthe,
30 „ Ingwer,
30 „ Galgantwurzel,
30 kg gesiebtes Weizenmehl.

Der Teig bleibt 3—6 Monate liegen. Sodann nimmt man zu

20 kg Teig
150 g Pottasche und
40 „ Hirschhornsalz mit
4 Eiern angerührt,

bricht durch und wirkt mit der Hand vorsichtig unter

2 kg Mandeln,

geröstet und mehrmals durchgeschnitten,

225 g Citronat,
225 „ Orangeat,
4 Citronenschalen,

auf Zucker abgerieben.

Die Tafeln werden mit dünnen Scheiben Citronat belegt, nach

dem Garbacken mit heißem Wasser überstrichen, getrocknet und braun glasirt.

1093. Wiener Pfefferkuchen.

1 kg Puderzucker und
4 Eier

werden zu Sahne gerieben,

1 kg Mehl,
500 g geschnittene Mandeln,
15 „ Anis,
$22^1/_2$ „ Zimmt,
4 „ Kardamomen,
5 „ Vanillezucker

zugesetzt. Der Teig wird auf Oblaten gestrichen und gebacken.

1094. Danziger Pfefferkuchen.

2 kg Honig und
$^1/_4$ l Milch

werden aufgekocht und nach dem Abkühlen mit

3 kg Mehl

vermischt. Nach einigen Tagen werden zugesetzt

45 g Pottasche,
30 „ Hirschhornsalz,
250 „ Citronat,
500 „ Pommeranzenschalen,
1 kg gehackte Mandeln,
75 g Zimmt,
45 „ Nelken,
15 „ Muskatnuß,
15 „ Coriander,
2 Citronenschalen,

auf Zucker abgerieben. Die gebackenen Tafeln werden braun glasirt.

1095. Lüneburger Pfefferkuchen.

2 kg Honig,
2 „ Zucker,
1 l Milch

werden erhitzt, nach dem Abkühlen mit

6 kg Weizenmehl

vermischt. Nach einer Woche werden zugesetzt:

90 g Pottasche,
500 „ gehackte Mandeln,
125 „ Pommeranzenschalen,
225 Citronat.

Aus dem Teige werden runde Kuchen gebacken, die weiß oder braun glasirt werden.

1096. Hamburger Oblatenkuchen.

500 g Puderzucker,
8 Eier

werden zu Sahne verrieben;

60 g Citronat,
60 „ Pommeranzenschalen,
15 „ Zimmt,
$7^1/_2$ „ Nelken,
4 „ Kardamomen,
4 „ Muskatnuß,
125 „ gehackte Mandeln,
1 kg Mehl.

Wird auf Oblate gestrichen, gar gebacken und weiß glasirt.

1097. Oblatenkuchen.

250 g Puderzucker,
20 Eigelbe

werden warm zu Sahne gerieben, zugesetzt

10 Eiweiße,

vorher zu Schnee geschlagen,

125 g Citronat,
125 „ gehackte Mandeln,
125 „ Pommeranzenschalen,
500 „ Mehl.

Auf Oblate gestrichen und gar gebacken.

1098. Makronen=Pfefferkuchen.

$1^1/_4$ kg süße Mandeln,
250 g bittere Mandeln

werden mit $1^1/_2$ kg Zucker

fein gestoßen und durch ein Drahtsieb geschüttet. Die Masse wird gerieben mit 10 Eiweißen und
20 Eiern,

zugesetzt werden 90 g Zimmt,
75 „ Citronat,
60 „ Orangeat,
2 Citronenschalen,

mit Zucker verrieben,

30 g Pudermehl,
4 „ Hirschhornsalz.

Die Masse wird auf Oblaten gestrichen und gar gebacken. Die Kuchen werden mit buntem Streuzucker bestreut und glasirt.

1099. Weihnachtsbaumkonfekt.

2 kg Zucker

werden mit 1½ l Wasser

aufgekocht und abgekühlt; dazu kommen

8 Eier,

die gut geschlagen werden, und

5 kg gesiebtes Weizenmehl.

Nach 12 Stunden werden zugesetzt

90 g Hirschhornsalz,

und steche aus dem Teige allerlei Figuren aus, die bemalt oder roth und weiß glasirt werden.

1100. Schaumkonfekt.

1½ kg feiner Zucker

werden zum Flug gekocht und noch heiß mit dem Schnee von

10 Eiweißen

vermischt und kalt gerührt. Die Bleche werden mit Wachs bestrichen und mit Figuren bezeichnet, die Zeichnungen werden theils mit weißem, theils mit roth gefärbtem grob gepulvertem Kandis bestreut, die Masse darüber gefüllt und so bei ganz gelinder Hitze gar gebacken. Die Masse geht beim Backen um das Doppelte auf. Wenn fertig, wird das Confekt mit gefärbtem Läuterzucker bemalt und glasirt.

Kaffeesurrogate.

1101. Allgemeines.

Der Kaffee, die getrockneten und gerösteten Samen des Kaffeebaumes, enthält einen Körper, welcher ihm seinen besonderen Charakter verleiht, und bewirkt, daß das aus ihm bereitete Getränk die ihm eigenthümliche anregende Thätigkeit auf das menschliche Nervensystem ausübt, das Kaffeïn. Sämmtliche im Inlande bereiteten Kaffeesurrogate enthalten diesen Körper nicht, sind daher auch keineswegs geeignet, den Kaffee in dieser Beziehung zu ersetzen. Mit Rücksicht aber darauf, daß man vor Einführung des Kaffees als Frühstück Mehlsuppe zu sich nahm, die übrigens auch heute noch auf plattem Lande vielfach genossen wird,

um dem leeren Magen überhaupt etwas zu bieten, ihn zu entnüchtern; muß die Existenz der Surrogate als berechtigt erscheinen, zumal dieselben die übrigen Bestandtheile des Kaffees, wenn auch in sehr verschiedener Zusammensetzung, enthalten. Mag man nun die Brühen der Surrogate rein genießen, oder mag man die Surrogate einem dünnen Kaffee hinzugeben, so wolle man als maßgebend für die Beurtheilung der Güte eines Kaffeesurrogates nur dessen relative Nahrhaftigkeit und seinen Wohlgeschmack, nicht aber dessen Wirkung auf das Nervensystem betrachten und haben sich auch die Bestrebungen der Fabrikanten ausschließlich nach dieser Richtung hin zu concentriren.

Von den verschiedenen Stoffen, welche zur Bereitung der Kaffeesurrogate angewendet werden, verdienen folgende die meiste Beachtung.

Die Wurzeln der Cichorie (Cichorium intybus),
„ der Mohrrübe (Daucus carota),
„ der Zuckerrübe (Beta vulgaris),
„ des Löwenzahnes (Leontodon taraxacum),
„ des Cypergrases (Cyperus esculentus),
„ der Quecken (Erdmandeln) (Triticum repens),
„ der Scorzonera (Scorzonera hispanica),
Feigen,
Hagebutten,
Johannisbrod,
Eicheln,
Kastanien,
alle Getreidearten,
Spargelsamen,
Aprikosen-, Pfirsich-, Pflaumenkerne,
Geröstetes Brod,
Zuckersyrup.

Außer den genannten werden noch zahlreiche andere Körper zu dem gleichen Zwecke präparirt, so alle Sorten Nüsse, Lupinen, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Sonnenblumensamen.

1102. Die Zubereitung

ist bei allen gleichartigen Körpern fast dieselbe. Die Wurzeln und Knollen werden erst gereinigt; die anhängenden grünen Theile des oberirdischen Stammes, sowie die Fasern müssen weggeschnitten werden, sodann werden die Wurzeln gewaschen. Sie werden alsdann wieder getrocknet, zerkleinert und in Trommeln geröstet. Das Röstgut, welches jedoch durchaus nicht verbrannt sein darf, wird auf Mühlen zerkleinert und gedämpft. Das Dämpfen bewirkt die Ueberführung des staubfeinen

trockenen Pulvers in die zähe, breiartige Beschaffenheit, welche das Publikum an vielen Surrogaten, insbesondere an der Cichorie, liebt. Es wird entweder in besonderen Dampfkammern ausgeführt, wo die Pulver auf Blechen liegen und der Einwirkung von heißem Dampfe ausgesetzt werden, oder man läßt sie in feuchten Kellern liegen, wo sie dem sogenannten „Reifen," d. h. der Wasseraufnahme, entgegen gehen. Häufig wird die Masse auch mit etwas Zuckersyrup „fett gemacht" und ist dann ganz besonders zum Comprimiren geeignet. Das Verpacken geschieht, nachdem der Masse durch eigene Pressen die nöthige Form gegeben, die gewöhnlich patronenähnlich, manchmal aber auch backsteinartig verlangt wird.

1103. Von Früchten und Samen müssen die Schalen entfernt werden, bevor sie geröstet werden. Es geschieht dies durch schwaches Verrösten und Brechen zwischen Walzen, welche in die nöthige Entfernung von einander gestellt werden, so daß der Kern nicht mit zerdrückt wird.

1104. Die Getreidekörner werden meist mit der Schale geröstet. Feigen, Johannisbrod, Brod werden direkt geröstet.

1105. Der Geschmack

ist bei den verschiedenen Surrogaten je nach dem Ueberwiegen gewisser Bestandtheile ein sehr verschiedener. Während die aus ölreichen Samen (Buchecken, Nüssen, Obstkernen) einen kratzenden, ranzigen Geschmack besitzen, haben die aus zuckerreichen Früchten bereiteten Surrogate (Feigen, Johannisbrod, süße Kastanien) einen lieblichen, süßlichen Geschmack; andere, grobsäurehaltige Stoffe (Cichorie, Weinkerne, Hagebutten) haben einen säuerlichen Geschmack, während wiederum andere Surrogate ganz aromatisch schmecken (Spargelsamen, Erdmandeln). Da diese Geschmacksarten im Kaffee sämmtlich vereinigt sind, würde es sich empfehlen, gewisse Mischungen herzustellen, welche sämmtliche Geschmacksarten in richtigem Maße mit einander vereinigten, und derartige Mischungen sind denn auch thatsächlich bereits gemacht worden und finden sich in Nachstehendem zusammengestellt.

1106. Cichorienkaffee I.

100 Thl. geröstete Cichorie,
100 „ „ Zuckerrübe,
100 „ „ gelbe Rübe.

1107. Cichorienkaffee II.

100 Thl. geröstete Cichorie,
300 „ „ Mohrrübe,
200 „ „ Bohnen.

1108. Erdmandelkaffee I.

200 Thl. geröstete Erdmandeln,
150 „ „ Bohnen,
200 „ „ Zuckerrübe.

1109. Erdmandelkaffee II.

300 Thl. geröstete Erdmandeln,
100 „ „ Cichorie,
150 „ „ Gerste.

1110. Erdmandelkaffee III.

100 Thl. geröstete Erdmandeln,
50 „ „ Cichorie.

1111. Cacaokaffee.

100 Thl. geröstete Cacaoschalen,
200 „ „ Cichorie,
150 „ „ Eicheln,
150 „ „ Bohnen.

1112. Eichelkaffee I.

500 Thl. geröstete Eicheln,
150 „ „ Cichorie,
150 „ „ Gerste.

1113. Eichelkaffee II.

400 Thl. geröstete Eicheln,
300 „ „ Gerste,
100 „ „ Roggen,
400 „ „ Zuckerrübe.

1114. Gerstenkaffee.

300 Thl. geröstete Gerste,
50 „ „ Stärke,
100 „ Syrup.

1115. Echter Mandelkaffee I.

200 Thl. geröstete Cichorie,
100 „ „ gelbe Rüben,
100 „ „ Zuckerrüben,
400 „ „ Mandelkleie.

1116. Echter Mandelkaffee II.

200 Thl. geröstete Cichorie,
200 „ „ Zuckerrüben,
100 „ „ Kartoffeln,
150 „ „ Mandelkleie.

1117. Gesundheits-Feigenkaffee I.

300 Thl. geröstete Feigen,
100 „ „ Cichorie.

1118. Gesundheits-Feigenkaffee II.

500 Thl. geröstete Feigen,
100 „ „ Gerste,
100 „ „ Kartoffeln.

1119. Sultankaffee.

300 Thl. geröstete Gerste,
100 „ „ Eicheln,
150 „ „ Cichorie,
150 „ „ Erdmandeln.

1120. Cichorienkaffee I.

200 Thl. geröstete Cichorie,
200 „ „ Kartoffeln,
200 „ „ Zuckerrüben.

1121. Cichorienkaffee II.

150 Thl. geröstete Cichorie,
400 „ „ Kartoffeln,
100 „ „ Aepfel

1122. Cichorienkraftkaffee.

140 Thl. geröstete Cichorie,
30 „ „ gelbe Rüben,
30 „ „ Zuckerrüben,
15 „ „ süße Mandeln.

1123. Gesundheits-Gerstenkaffee.

300 Thl. geröstete Gerste,
100 „ Syrup.

1124. Aegyptischer Gerstenkaffee.

300 Thl. geröstete Gerste,
150 „ „ Cichorie,
100 „ „ Kartoffeln.

1125. Doppelkaffee.

150 Thl. gerösteter Roggen,
150 „ geröstete Zuckerrüben,
150 „ „ Cichorie,
50 „ „ Cacaoschalen,
50 „ „ Kaffee,
40 „ Syrup.

1126. Schweizerkaffee.

100 Thl. geröstete Eicheln,
100 „ „ Cichorie,
200 „ gerösteter Roggen,
200 „ geröstetes Brod.

Senf-Fabrikation.

1127. Bereitung des Senfs.

Erste Vorschrift.

Man rührt nach und nach zu

250 g gestoßenem Senfpulver
$^1/_2$ l guten weißen Wein,
1 Messerspitze voll gestoßener Gewürznelken

und läßt dieses auf gelindem Kohlenfeuer sieden. Alsdann bringt man ein kleines Stück weißen Zucker zu, rührt dabei um und setzt das Ganze nochmals dem Sieden aus.

Zweite Vorschrift.

1128. Man übergießt in einem steinernen Topfe

250 g feines Senfpulver mit
$^1/_4$ l kochendem Weinessig,

rührt gut um, setzt noch etwas kalten Essig zu und läßt den Topf über Nacht im Warmen stehen. Alsdann bringt man noch

250 g Zucker,
3 „ gepulverten Zimmet,
2 „ gepulverte Nelken,
5 „ gepulverten Nelkenpfeffer,
etwas Cardamomen und Muskatnuß,
die Schale einer halben Citrone und noch
den nöthigen Essig

hinzu. Der Senf ist nun fertig und wird in Töpfchen, welche man mit Schweinsblase zubindet, aufbewahrt.

Dritte Vorschrift.

1129. Man stößt in einem Mörser

das Fleisch eines Herings und
60 g Kapern,

zu Brei und mengt Beides mit

60 g pulverisirtem weißen Zucker und
370 „ Senfpulver,

gießt 1 l kochenden Weinessig

darüber, rührt um und läßt das Ganze mehrere Stunden am Feuer stehen. Schließlich übergießt man die Mischung noch mit

$1/2$ l kochendem Essig,

rührt gut um und gießt ihn in Glasgefäße.

Vierte Vorschrift.

1130. Man mischt 250 g gepulverten Senf mit
1 l gutem kaltem Weinessig,

wärmt ihn etwa eine Stunde an einem mäßigen Feuer, rührt noch

5 g gestoßenen Nelkenpfeffer

zu und bewahrt ihn in Gläsern auf, welche man gut verstopft.

Fünfte Vorschrift.

1131. Man übergießt

1 Zwiebel von mittlerer Größe,

nachdem man sie klein geschnitten hat, mit

1 l gutem Weinessig,

seiht den Essig nach einigen Tagen ab, gießt ihn über

250 g Senf

und läßt ihn 12 Stunden lang stehen. Alsdann mahlt man den Senf auf einer Mühle und mischt ihm noch nachstehende Ingredienzen zu:

2 g fein gepulverte Gewürznelken,
1 „ gepulverte Kardamomen,
1 „ geriebene Muskatnuß und
30 „ gestoßenen weißen Zucker.

1132. Darstellung des Frankfurter Senfs.

Man mischt $1/2$ kg weißes Senfmehl,
$1/2$ „ schwarzes Senfmehl,
250 g fein gestoßenen Meliszucker,
30 „ Gewürznelkenpulver und
60 „ Pimentpulver

und versetzt die Mischung mit Wein oder Weinessig.

1133. Darstellung des Weinmostrichs.

Man versetzt sehr feines schwarzes Senfpulver mit
dem achten Theil Weinmost,

den man in einem zinnernen Gefäße bis zur Hälfte eingekocht hat, so daß ein dickflüssiger Brei daraus entsteht.

1134. Lenormand's Bereitung des Senf's.

Man mischt unter

1 kg feines Senfmehl
15 g frische, ganz klein gehackte Petersilie,
15 „ frisches, kleingehacktes Körbelkraut,
15 „ kleingehackten Dragun,
1 ganz klein gehackte Knoblauchzwiebel und
12 eingesalzene Anchovis,

mahlt das Gemisch fein, setzt

den nöthigen Most und
30 g gemahlenes Salz

zu, verdünnt bei dem weiteren Mahlen mit Wasser und bringt den nun fertigen Senf in Töpfe. Um das in dem Senf enthaltene Wasser zu verdunsten, löscht man in demselben einen glühenden Eisenstab und gießt alsdannn noch Weinessig von der besten Qualität darauf.

1135. Moutarde de Maille.

Man hackt 250 g frisch gesammeltes Dragunkraut ohne Blattstiele,
75 „ Basilikumkraut,
60 „ Lorbeerblätter,
120 „ Rocambollen

klein, übergießt Alles mit

3 l starkem Weinessig

in einem gläsernen Kolben, verschließt dessen Oeffnung mit nasser Blase, welche man durchsticht, damit die Dämpfe ausziehen können. Den Kolben stellt man 4 Tage lang auf heißen Sand, filtrirt die Flüssigkeit erst durch Leinwand und dann durch Löschpapier. Mit diesem aromatischen Essig, welchem man per Liter

30 g Küchensalz

zusetzt, macht man nun das schwarze Senfpulver zu einem dicken Brei an und bewahrt den fertigen Senf in steinernen Töpfen auf.

1136. Bereitung der Moutarde à la Ravigotte.

Man hackt 12 Thl. frisches Dragunkraut,
6 „ frische Lorbeerblätter,

4 Thl. frische Angelikawurzel,
8 „ frische Kapern,
8 „ Sardellen,
6 „ Rocembollen und
4 „ Schalottenzwiebeln
klein, digerirt mit 200 „ starkem Weinessig,
seiht die Flüssigkeit durch, preßt den Rückstand aus, filtrirt die Flüssigkeit nochmals und reibt so viel schwarzes Senfpulver zu, bis ein dünner Brei daraus entsteht.

1137. Bereitung von schwarzem Senf.

Man mischt 10 Thl. schwarzes Senfpulver und
$^1/_8$ „ zart geriebene Rocambollen
und setzt dieser Mischung den zwanzigsten Theil Salz zu.

1138. Saurer Düsseldorfer Senf.

Man mischt 2 halbe Ohmfässer mit Essig
an und weicht in das eine Faß
1 kg Origanumkraut oder spanischen Hopfen,
in das andere 1 Eimer voll zerschnittener Zwiebeln
und läßt dieses zwei Tage lang stehen. Alsdann zerquetscht man
20 kg weißen Senfsamen,
bringt diesen, sowie 30 „ schwarzen Senfsamen
in eine Bütte, giebt $^1/_2$ „ gestoßene Nelken,
$^3/_4$ „ gestoßenen Coriander,
20 l von obigem Zwiebelessig und
20 „ von dem Kräuteressig
hinzu. Man rührt das Ganze gut um und schrotet auf einer Mühle zwei Mal. Alsdann mahlt man den Senf nochmals auf einer Mühle, nimmt 2 l davon
in einen Topf, löst 350 g Salz in
$^1/_2$ l des obigen Zwiebelessigs,
welche Auflösung man den 2 l Senf zugießt und gut umrührt.

1139. Soye's Bereitung des Senfs.

1. Gewöhnlicher Senf.

Man weicht 5 l Senfsamen
8 Tage lang in einer Mischung von
5 l Holzessig und
5 „ Wasser
ein, rührt täglich einige Male um und mahlt ihn.

2. Aromatischer Senf.

1140. Man hackt

250 g Petersilie,
250 „ Körbelkraut,
250 „ Sellerie

klein, weicht sie 14 Tage lang in Holzessig ein, mahlt die Masse alsdann und setzt hierauf

12 l fein gemahlenen Senf und
250 g gemahlenes Seesalz

zu. Alsdann bereitet man Gewürzpulver aus

$1/2$ kg feinem gestoßenem Zimmet,
$1/2$ „ gestoßenen Gewürznelken,
$1/2$ „ zerriebenen Muskatnüssen und
$1/2$ „ gepulvertem Piment

durch Mischen und siebt.

Diese, sowie 40 Tropfen Thymianessenz,
30 „ Zimmetessenz und
30 „ Draguneessenz,

mit dem von den Kräutern abgegossenen Essig verdünnt, mischt man unter die gemahlenen Kräuter.

3. Englischer Senf.

1141. Dieser besteht aus

4 kg Senfmehl,
250 g Weizenmehl,
$3/4$ kg Kochsalz,
75 g Cayennepfeffer und
so viel Wasser und Essig,

als nöthig ist.

1142. Zusammengesetztes Senfpulver.

Man mischt 10 Thl. einfaches gelbes Senfpulver und
$1/6$ „ zart geriebene Rocambollen.

1143. Zusammengesetztes englisches Senfpulver.

Man pulvert sehr fein

1 kg Senf,
45 g getrocknete geriebene Rocambollen,
15 „ Majoran,
15 „ Thymian,
15 „ Salbei,
7 „ Dragunkraut,
7 „ Zimmet,

4 g Ingwer,
4 „ Gewürznelken,
4 „ Fenchelsamen und
250 „ getrocknetes Salz

und mischt Alles in einer verschlossenen Flasche.

1144. Zusammengesetztes schwarzes Senfpulver.

Dieses besteht aus

20 Thl. schwarzem Senfpulver,
3 „ Küchensalz,
1 „ Dragun,
1 „ Thymian,
1 „ Rocambollen.

Bei der Bereitung wird Alles fein gepulvert und mit

4 Thl. gestoßenem Zucker

versetzt.

Mittel zur Verbesserung des Weines.

1145. Das Schönen.

Es gelingt nicht unter allen Umständen, den Wein durch langes Lagern und wiederholtes Abziehen so klar zu erhalten, wie es verlangt wird. Man greift aus dem Grunde zur Operation des Schönens. Man kann die Hülfsmittel, welche hierzu angewendet werden, als solche unterscheiden, welche sich mit der Gerbsäure des Weines verbinden, und als solche, welche rein mechanisch wirken. Zur ersteren Gruppe gehören Leim und Eiweißstoffe (Gelatine, Hausenblase, Caragaheen, trockenes Albumin, Blut, Serum u. s. w.) Zur letzteren Gruppe gehören die mannigfachen Erden (Spanische Erde, Thonerde, Kaolin, phosphorsaure Thonerde).

1146. Das Gypsen.

Das Gypsen des Weines bezweckt nicht blos eine Klärung desselben, sondern bewirkt eben in Folge der absoluten Ausscheidung aller trübenden und gährungerregenden Stoffe eine frühere Reife, eine größere Haltbarkeit und eine brillante Farbe besonders des Rothweines. Da jedoch eine chemische Umsetzung der Bestandtheile eintritt, — aus dem weinsauren Kali wird schwefelsaures Kali gebildet, welches in größeren Mengen nachtheilig auf die menschliche Gesundheit einwirkt — so ist die Anwendung dieses Verfahrens beschränkt. Es geschieht in der Weise,

daß man entweder die Trauben beim Keltern mit Gyps bestreut, oder denselben beim Beginn der Gährung oder dem fertigen Weine zufügt. Auf 1000 l Most verwendet man ca. 4 kg Gyps.

1147. Ueber das Schönen des Weins.

Das Schönen wird an manchen Orten noch mit vielen Umständlichkeiten und Zwecklosigkeiten verrichtet, und sogar viele Kellerbesitzer und Küchenmeister der bedeutendsten Kellereien wissen die Sache nicht mit dem gehörigen Vortheil zu behandeln. In der Champagne verfährt man mit dem Schönen auf folgende Weise: Es wird Hausenblase in Ringeln zuerst mit einem Hammer geschlagen, damit sie sich losblättert, oder Hausenblase in Blättern genommen, in ein Gefäß gethan und mit Wein übergossen, so daß derselbe die Hausenblase ganz überdeckt. Nach Verlauf von 24 Stunden ist das Ganze zu einer dicken Gallerte aufgequollen, die ganz durchscheinend ist. Nun knetet man mit der Hand die ganze Masse so durch, daß man keine zusammenhaltenden Theilchen mehr darin spürt, und setzt während dieser Arbeit allmählich so viel Wein zu, daß die Masse einen dünnflüssigen Brei bildet, den man wieder 24 Stunden stehen läßt, während welcher Zeit er zu einer festen Gallerte angeschwollen sein wird. Hierauf knetet man die Masse unter Zusatz von Leim abermals zu einer dünnflüssigen Konsistenz, läßt sie wiederum 24 Stunden stehen und verfährt noch einige Male so damit, bis die Masse sich nicht mehr verdickt, d. h. bis sie nicht mehr „wächst“, wie man sich kunstgerecht ausdrückt. Sobald sie nicht mehr an Umfang und Konsistenz zunimmt, ist die Schönung fertig; zeigt sie aber noch einige unaufgelöste Punkte, so kann man sie durch ein Suppensieb laufen lassen, wo die etwa unzertheilten Körper zurückbleiben, die sich leicht durch Zusatz von etwas Wein zur gleichartigen Masse bringen lassen. Bei Anwendung der Schönung thut man die Schöne in einen Kübel, oder besser in eine hohe Butte, stößt sie unter Zusatz von Wein mit einem Besen stark durch und verdünnt sie allmählich so viel als möglich. Sie wird dann in den Wein geschüttet und dieser einige Minuten stark durchgestoßen, worauf in etwa 12 bis 24 Stunden der Wein hell sein wird. Die Schöne wird in der Champagne lediglich aus Hausenblase bereitet und man rechnet auf 100 der dort üblichen kleinen Fässer (à 200 l) $^1/_2$ kg Hausenblasenschöne
insofern der Wein sich schon klar abzog; war das aber nicht der Fall,

so nimmt man auf ein Fäßchen 7 g Hausenblase, was ungefähr das Doppelte des ersteren ist.

1148. Bereitung eines Schönungsmittels für Bier und Wein.

Man nimmt 1 kg Hausenblase,
3 l Bier, Cider oder Essig

und mischt so lange, bis man eine Gallerte bekommt; dann setzt man von der Flüssigkeit, die geschönt werden soll, so viel hinzu, bis das Schönungsmittel eine gehörige Konsistenz erlangt.

1149. Sichel, über Schönung des Weins mit Hausenblase und Ossa sepiae.

Man nimmt auf

1 Stück Wein
35 g Hausenblase

und arbeitet unter dieselbe durch tüchtiges Peitschen

1,5 kg feingestoßene Ossa sepiae,

schüttet dann beides in das zu schönende Faß und schwenkt dieses in Zwischenräumen von 3—4 Stunden mehrere Male nach der einen und der anderen Seite. Der so behandelte Wein wird innerhalb 3 Tagen vollkommen hell sein, während dies bei Anwendung von Hausenblase ohne Ossa sepiae erst nach 8—10 Tagen der Fall ist.

1150. Vorschrift zur Bereitung Rohant's Ichthyocolle française, ein Surrogat für Hausenblase.

Blutfibrin wird in fließendem Wasser ausgewaschen, dann 8 Tage lang mit verdünnter Schwefelsäure 8—10° B. bei 15° C. hingestellt, mit reinem Wasser ausgewaschen und mit einer schwachen Natronlösung von 3—4° B. bei 15° C. abermals hingestellt, dann wieder in reinem Wasser sehr gut ausgewaschen und durchgeknetet. Nun erwärmt man das Fibrin im Wasserbade auf 100° C., wo es schmilzt und dünnflüssig wird; man filtrirt dann und dampft die Flüssigkeit zur Trockene ein. Das trockene Präparat ist zur Anwendung als Klärmittel fertig; zum Klären des Bieres werden dem Fibrin 2—10 % reine Gerbsäure zugesetzt und aus beiden eine konzentrirte Lösung in Wasser bereitet. Beim Klären wird diese Lösung langsam und unter Umrühren in die zu klärende Flüssigkeit gegossen.

7 g dieser Ichthyocolla

reichen hin zum Klären von

1 hl Bier.

Ebenso kann sie zum Klären des Weins angewandt werden und stellt sich ihr Preis um die Hälfte niedriger als der der Hausenblase.

1151. Verfahren, um trüben Wein zu läutern.

An Orten, wo die Hausenblase schwerer zu haben ist, kann man sich auch des nachstehenden Mittels bedienen. Man verbrennt auf dem Herde die Weinreben, an welchen weiße Trauben gewachsen sind, hebt die Asche davon zu diesem Zweck auf und vermischt sie beim Bedarf mit etwas Eiweiß und Wein. Nachdem Alles wohl durchgerührt ist, thut man es in das Weinfaß und läßt es einige Tage ruhen. Nach dieser Frist wird der Wein klar sein wie Krystall. Leichter läutert er sich noch, wenn man ihn erst vom Bodensatze befreit. Beim Verbrennen der Rebe gewinnt man nicht viel Asche, aber eine geringe Quantität reicht auch hin.

1152. Verfahren, jungen Wein alt zu machen.

Man setzt den Wein der Kälte aus, ohne ihn gefrieren zu lassen, bringt ihn in kleine 50—100 l haltende Fässer in ein ebenerdiges heizbares und mit einem Thermometer versehenes Lokal.

Man läßt die Thüre und Fenster, so lange die Temperatur der äußeren Luft niedriger, als die im Lokale ist, ohne jedoch unter $4^1/_2{}^0$ R. zu sinken, offen; sobald jedoch die äußere Temperatur über die innere steigt, sind nicht allein Thüre und Fenster zu verschließen, sondern auch mit Strohmatten zu verhängen. Wenn die Temperatur in dem Lokale unter $4^1/_2{}^0$ R. sinkt, so heizt man so viel ein, als nöthig ist, um ein noch tieferes Sinken der Temperatur zu verhüten. Ueberhaupt kommt es darauf an, den Wein so lange als möglich einer Temperatur auszusetzen, welche $4^1/_2{}^0$ R. nahe kommt, da bei einer Wärme unter $+ 5^0$ R. und einer Kälte bis $4^1/_2{}^0$ R. in kurzer Zeit eine größere Abscheidung der in dem Wein gelösten stickstoffhaltigen Materien stattfindet, als bei gewöhnlicher Kellertemperatur in einem Jahre.

1153. Aufbesserung älterer geringerer Weine.

Die bei dem gewöhnlichen Weinbereitungsverfahren nach dem Keltern verbliebenen Traubenrückstände bringt man, nachdem man sie mit reinen Händen zerbröckelt hat, in eine Bütte und übergießt sie dann mit so viel des aufzubessernden Weins (der aber gesund sein muß), als man Most oder Wein aus diesen Traubenrückständen erhalten hat.

Hierauf wird mehrere Male umgerührt und der von selbst abfließende Wein in ein Faß gebracht, die Trester gekeltert, nach dem ersten Druck aufgelockert und noch mit $^1/_8$ so viel Wasser, als Anfangs Wein aufgegeben war, übergossen und nochmals gepreßt.

Der Preßwein wird auch ins Faß gebracht und auf je 50 kg des ausgepreßten Weines 25 kg Zuckerwasser, welches aus

17 kg festem Traubenzucker und
8 „ Wasser oder
20 „ Traubenzuckersyrup und
5 „ Wasser

bestehen muß, zugesetzt. Nach geschehener Gährung, die bald eintritt, wird der verjüngte Wein ferner wie gewöhnlich behandelt.

1154. Das Chaptalisiren.

Nach Chaptal wird in einem sauren und zuckerarmen Most ein Theil der Säure durch Abstumpfen mit kohlensaurem Kalk (Marmor, Kreide) entfernt und der fehlende Zucker hinzugesetzt, um einen richtigen Normalwein zu erhalten. Als Durchschnitt werden 6 g Säure im Liter als normal angesehen und was darüber ist, wird fortgeschafft. Man rechnet hierbei, daß je 60 Thl. freie Säure durch 50 Thl. zugesetzten kohlensauren Kalk entfernt werden. Der Durchschnittszuckergehalt wird auf 20—24 % des Mostes angenommen und wird, wenn mittelst der Mostwage ein geringerer Prozentgehalt ermittelt wurde, das Fehlende dementsprechend regulirt.

1155. Das Gallisiren.

Nach Gall wird die überflüssige Säure nicht mit Kalk abgestumpft, sondern es wird dem Moste einfach so viel Wasser zugesetzt, daß der Normalgehalt der Säure erreicht wird. (Selbstverständlich erleiden alle anderen Stoffe hierbei eine entsprechende Verdünnung). Sodann wird wieder soviel Zucker zugesetzt, daß der durchschnittliche Normalgehalt erreicht wird und nun der Gährung überlassen. Man übergießt auch wohl die Trester nochmals mit Zuckerwasser, um die in Hülsen vorhandenen schwer löslichen aromatischen Stoffe, die erst durch wiederholte Gährung in ihrer vollen Schönheit zu erhalten sein sollen, zu gewinnen. Auf diese Art ist die drei- bis sechsfache Menge des natürlichen Weines zu erhalten. Dieses letztere Verfahren nennt man

1156. Das Petiotisiren.

1157. Das Scheelisiren

besteht ausschließlich in dem Zusetzen von Glycerin zum Wein, um dessen Säure zu verdecken, sowie um ihn dicker zu machen (mehr Körper zu geben), theils auch, um ihn zu conserviren. Man soll dabei nach nachstehender Tabelle verfahren:

1158. Tabelle zur Berechnung des Glycerinzusatzes.

Bei Säuregehalt von ‰	Glycerinzusatz in Grammen	Bei Säuregehalt von ‰	Glycerinzusatz in Grammen	Bei Säuregehalt von ‰	Glycerinzusatz in Grammen	Bei Säuregehalt von ‰	Glycerinzusatz in Grammen
7	0000	10	4620	13	9464	16	14224
7½	700	10½	5500	13½	10248	—	—
8	1400	11	6346	14	11088	—	—
8½	2310	11½	7112	14½	11872	—	—
9	2900	12	7897	15	12656	—	—
9½	3920	12½	8680	15½	13440	—	—

Um die Weine ölig zu machen, muß man 125—500 g pro Hect. zusetzen. Bei Mengen von über 250 g pro 80 l nimmt jedoch der Wein leicht einen mißlichen Geschmack an. Ueber diesen Zusatz kann nur Erfahrung, Versuch und Geschmack entscheiden.

1159. Das Weinschmieren.

Alle bisher angeführten Methoden der Weinverbesserung mögen vom Stande der Weinproducenten als erlaubt erscheinen, zumal wenn die gekünstelten Weine unter einem Namen in den Handel gebracht werden, aus welchem die Behandlung, welche sie erfahren haben, ersichtlich ist (gezuckerte, Façon-Weine). Die nachstehend verzeichneten Vorschriften, welche einem berühmten Handbuch für Weinschmierer entnommen sind, können dagegen nur zur Benutzung für den eigenen Gebrauch dienen, da der Verkauf so hergestellter, echter Kunstweine untersagt und mit schweren Strafen bedroht ist.

1160. Normalwein für Süßweine.

125 kg gequetschte Rosinen

werden viermal nach einander je 2 Tage lang mit je

200 l dünnem Weißwein

ausgezogen. Man giebt die Masse in ein Faß, siebt die in die Höhe treibenden Kerne ab und läßt unten durch einen Hahn ab.

Ferner werden gelöst 60 kg Zucker
in 200 l Wein
und dem zugesetzt 40 kg Glycerin
und 50 l 80 % Weingeist.
Die letztere Flüssigkeit wird mit dem Rosinenauszug vermischt.

1161. Einen anderen Normalwein stellt man durch Gährung dar und läßt 1000 l Wein mit
125 kg zerquetschten Rosinen
und 200 „ Zucker
ziemlich vergähren. Der geklärten Flüssigkeit werden
60 l 80 % Weingeist
und 40 kg Glycerin
zugesetzt.

1162. Einen ganz feinen Normalwein stellt man durch Gährung von 200 kg Rosinen,
350 „ Zucker
und 1000 l Wasser
dar. Nach dem Abziehen werden in der Brühe gelöst
0,5—1 kg Weinsäure
und zugesetzt 100 l 80 % Weingeist
und 50 kg Glycerin.

1163. Mit Hülfe von Essenzen, aus welchen wiederum Weinkörper zusammengesetzt werden, werden aus diesen „Normalweinen“ die verschiedensten Sekte und Ausbruchweine fabrizirt.

1164. Bittermandel-Essenz.

20 kg zerstoßene bittere Mandeln
werden mit 30 l 80 % Weingeist
ausgezogen (4 Wochen).

1165. Essenz aus gebrannten Mandeln.

16 kg bittere und
25 „ süße Mandeln
werden in offener Pfanne gelb geröstet, zerrieben und mit
10 l 80 % Weingeist
ausgezogen.

1166. Bittermandelöl-Essenz.

10 g Bittermandelöl,
10 l starker Weingeist.

1167. China-Essenz.

700 g grob gestoßene Chinarinde
werden mit 10 l 80 % Weingeist
ausgezogen.

1168. Eisen-Essenz.

500 g Eisenpulver, 500 g Weinsäure,
2 l Wasser
läßt man warm stehen und filtrirt nach geschehener Lösung.

1169. Bolus-Essenz.

500 g rother Bolus, 500 g Weinsäure,
2 l Wasser
kocht man eine halbe Stunde und filtrirt.

1170. Erdbeer-Essenz.

1 kg Erdbeerwurzel
wird mit 10 l 80 % Weingeist
ausgezogen; dem Filtrat werden
10 g Erdbeeräther
zugesetzt.

1171. Himbeer-Essenz.

8 kg fein zerquetschte Himbeeren, 5 l 80 % Weingeist,
5 l Wasser, 10 g Himbeeräther.

1172. Hollunder-Essenz.

4 kg Hollunderblüthen, 10 l Weingeist.

1173. Hopfen-Essenz.

700 g Hopfen, 10 l Weingeist.

1174. Kino-Essenz.

1 kg Kino, 10 l Weingeist.

1175. Macis-Essenz.

1400 g Macis, 10 l Weingeist.

1176. Muskat-Essenz.

1400 g Muskatnüsse, 10 l Weingeist.

1177. Nelken-Essenz.

1400 g Nelken, 10 l Weingeist.

1178. Nelkenöl-Essenz.

200 g Nelkenöl, 10 l Weingeist.

1179. Nuß-Essenz.

8 kg grüne Wallnüsse, 10 l Weingeist.

1180. Nußschaalen-Essenz.

1 kg getrocknete grüne Nußschalen, 10 l Weingeist.

1181. Piment-Essenz.

600 g Piment, 10 l Weingeist.

1182. Quecken-Essenz.

	10 kg Queckenwurzel
werden mit	10 „ Wasser
auf	2 l eingekocht.

1183. Rosinen-Essenz.

	10 kg Rosinen
ohne Stengel werden mit	25 l Wasser
zu	10 l eingekocht.

1184. Theer-Essenz.

	200 g Steinkohlentheer
werden mit	1 l Weingeist

8 Tage lang digerirt; dem Filtrat werden 9 l Weingeist zugefügt.

1185. Traubenkern-Essenz.

10 kg Traubenkerne, 10 l Weingeist.

1186. Veilchenwurzel-Essenz.

3 kg Veilchenwurzel, grob gestoßen, 10 l Weingeist.

1187. Zimmt-Essenz.

2 kg Zimmt, 10 l Weingeist.

1188. Zimmtöl-Essenz.

10 g Zimmtöl, 10 l Weingeist.

1189. Madeira.

400 g Caramel,	200 g Hopfenessenz,
$2^1/_4$ kg Zucker,	5 l 80 % Weingeist,
$2^1/_2$ „ Honig,	6 kg Glycerin,

100 l Normalwein.

1190. Andere Vorschrift.

500 g Bittermandelessenz,	5 l Rosinenessenz,
500 „ Bittermandelölessenz,	100 g Caramel,
400 „ Nußessenz,	5 l 80 % Weingeist,

100 l Normalwein.

1191. Sherry.

3 l Nußessenz,	500 g Essigäther,
3 „ Bittermandelölessenz,	500 „ Caramel,
1½ „ Himbeeressenz,	4 kg Glycerin,
1 „ Erdbeeressenz,	5 l 80 % Weingeist,

100 l Normalwein.

1192. Portwein.

50 g Kinoessenz,	1 l Bittermandelessenz,
10 l 80 % Weingeist,	50 g Caramel,
10 g Chinaessenz,	5 kg Glycerin,

100 l Rothwein.

1193. Malaga.

3½ l Nußessenz,	100 l Rothwein,
100 g Theeressenz,	10 kg Zucker,
8 l 80 % Weingeist,	5 „ Caramel.

1194. Andere Vorschrift.

100 l Normalwein,	10 kg Zucker,
1 „ Rothweinfarbe,	1 „ Caramel,
15 „ Rosinenessenz,	3 „ gebrannter Zucker,
500 g Pimentessenz,	4 „ Glycerin,

15 kg 80 % Weingeist,

1195. Kapwein.

10 l Rosinenessenz,	10 l 80 % Weingeist,
100 g Pimentessenz,	4 kg Zucker,
100 „ Zimmtessenz,	5 „ Glycerin,
100 l Normalwein,	500 g Caramel,

1196. Muskat Lunol.

20 g Muskatessenz,	1000 l Normalwein,
20 „ Macisessenz,	4 kg Zucker,
800 „ Hollunderessenz,	6 „ Glycerin.

1197. Tokayer.

500 g Bittermandelessenz,	6 kg geklärter Honig,
10 „ Hollunderessenz.	500 g Caramel,
100 l Normalwein,	4½ „ Glycerin,
15 l Rosinenessenz,	6 l 80 % Weingeist.

1198. Ruster.

200 g Hollunderessenz,	100 l Normalwein,
50 „ Macisessenz,	5 „ 80 % Weingeist,
50 „ Muskatessenz,	5 kg Glycerin,

10 kg Caramel,

1199. Meneſcher.

10 g Zimmteſſenz, 5 kg 80 % Weingeiſt,
10 „ Muskateſſenz, 100 l Normalwein,
50 „ Kinoeſſenz, 10 „ Caramel,
5 kg Roſineneſſenz, 3 kg Glycerin,
1 l Rothweinfarbe.

Weinkörper.

1200. Madeira-Körper.

130 kg Zucker, 2 kg Caramel,
130 „ Honig, 17½ l Hopfeneſſenz,
10 „ Glycerin, 100 „ Normalwein.

1201. Sherry-Körper.

Dem Vorigen ſetzt man zu
44 g Eſſigäther und 44 g Salpeteräther.

1202. Malaga-Körper.

50 kg Zucker, 10 g Theereſſenz,
20 „ Caramel, 15 kg Glycerin,
20 „ gebrannter Zucker, 100 l 80 % Weingeiſt,
28 l Nußeſſenz, 50 „ Normalwein.

1203. Muskat-Lunel-Körper.

30 kg Zucker, 500 „ Muskateſſenz,
6 l Hollundereſſenz, 15 l Waſſer,
500 g Maciseſſenz, 30 kg Glycerin,
50 l 80 % Weingeiſt.

1204. Portwein-Körper.

4 kg Kino, 560 „ Queckenwurzeleſſenz,
1 „ Caramel, 50 „ Zimmteſſenz,
500 g Tannin, 10 kg Glycerin,
35 l 80 % Weingeiſt.

Die daraus bereiteten Weine.

1205. Madeira.

26 l Körper, 100 „ Normalwein.

1206. Sherry.

26 l Körper, 100 l Normalwein.

1207. Malaga.

19 l Körper, 100 l dunkler Rothwein.

1208. Muskat-Lunol.

10 l Körper, 100 l Normalwein.

1209. Portwein.

$4^1/_2$ l Körper, 20 l Normalwein,
80 l dunkler Rothwein.

1210. Besser, als wie durch bloßes Mischen, sollen die Weine jedoch werden, wenn man sie einer Gährung unterwirft. Diese Weine sind, wie das citirte Buch (Karl Meier: Ausbrüche, Sekte, und Südweine) berichtet, nach zweijährigem Lager und mehrmaligem Abziehen von den ersten Weinen durchaus nicht zu unterscheiden.

1211. Madeira.

10 kg gequetschte Rosinen
läßt man mit 100 l Normalwein
verjähren, zieht ab und setzt zu
7 l Bittermandelessenz, 14 l Nußessenz,
7 „ Bittermandelölessenz, $2^1/_2$ kg Glycerin.

1212. Sherry.

Wird bereitet wie der vorige, nur werden, wenn er fertig,
10 g Essigäther und 10 g Salpeteräther
zugesetzt.

1213. Malaga.

20 kg Rosinen, 12 kg Zucker,
100 l Rothwein
läßt man vergähren; dann werden zugesetzt
100 g Pimentessenz, 1 kg gebrannter Zucker,
1 kg Caramel, 3 „ Glycerin,
5 l 80 % Weingeist.

1214. Portwein.

1800 g Honig und 100 l dunklen Rothwein
läßt man unter Zusatz von etwas Hefe vergähren. Man zieht ab und setzt zu
100 g Kinoessenz, 100 g Caramel,
10 „ Chinaessenz, $1^1/_2$ kg Glycerin,
10 l 80 % Weingeist.

1215. Tokayer.

15 kg Rosinen, 15 kg Zucker (besser ist Honig),
100 l Normalwein

vergähren, lassen

500 g Bittermandelessenz, 10 g Hollunderblüthessenz,
4 l 80 % Weingeist

zusetzen.

1216. Kapwein.

10 kg Rosinen,	100 g Zimmtessenz,
5 „ Zucker,	500 „ Caramel,
100 l Normalwein,	4 kg Glycerin,
100 g Pimentessenz,	10 l 80 % Weingeist.

1217. Muskat Lunel.

15 kg Rosinen,	20 g Macisessenz,
4 „ Zucker,	20 „ Muskatessenz,
100 l Normalwein,	2 kg Glycerin,
800 g Hollunderessenz,	3 l 80 % Weingeist,

1218. Um sicher zu sein, daß die Weine nicht nachgähren, setzt man überall ein entsprechendes Quantum Salicylsäure zu.

1219. Es ist wohl klar, daß man die verschiedenen Weine anstatt aus Essenzen und Körpern auch direkt aus denjenigen Stoffen herstellen kann, welche zur Herstellung der Essenzen benutzt werden, indessen sollen die so bereiteten Weine den nach den bisher mitgetheilten Methoden bereiteten im Geschmacke bei weitem nicht gleich kommen. So z. B. existiren für Madeira folgende Vorschriften:

1220. Bereitung des Madeira.

Man digerirt in gelinder Wärme

333 g gereinigten Bienenhonig,
416½ „ stärksten Weingeist,
16½ „ Hopfenspitzen mit
3 kg 125 g französischem Wein,

setzt 16½ g Tinktur von gebranntem Zucker hinzu und filtrirt auf Flaschen.

1221. Man digerirt 14 Tage lang

5 kg 625 g guten weißen Wein,
1 „ stärksten Spiritus,
750 g weißen Zuckersyrup,
33 „ gestoßenes Sassafrasholz,

und setzt dann 33 g Tinktur von gebranntem Zucker hinzu. Schließlich filtrirt man auf Flaschen.

1222. Man läßt 20 kg frischen Stachelbeerensaft und
20 „ Johannisbeersaft (von schwarzen Johannisbeeren) mit
$2^1/_2$ „ weißem Zucker
gähren und füllt nach beendeter Gährung das Klare auf Flaschen.

1223. Sherry.

10 g Salpeteräther,	12 kg Zucker,
10 „ Essigäther,	30 g Hopfen,
4 l 8 % Weingeist,	50 „ bittere Mandeln.
6 kg Honig,	20 „ Salicylsäure.

1224. Malaga.

10 kg Rosinen
werden mit 30 l Wein
abgekocht und abgepreßt; dazu

70 l Rothwein,	100 g Piment,
10 kg Zucker,	200 „ grüne Nußschalen,
1 „ Caramel,	5 l 80 % Weingeist,
	20 g Salicylsäure.

1225. Malaga.

Man digerirt in einem Fasse
300 kg weißen Wein,
50 „ stärksten Spiritus,
50 „ zerstoßene Malagarosinen,
25 „ weißen Zuckersyrup,
$^1/_2$ „ frische Hollunderblüthen,
setzt so viel Tinktur von gebranntem Zucker hinzu, bis man die Farbe des Malaga erhalten, und filtrirt schließlich auf Flaschen.

1226. Malaga.

Man bringt
70 l weißen Calabre (weißer Weinmost, auf die Hälfte seines Volumens eingekocht),
35 l rothen Calabre (rother Weinmost, auf $^1/_4$ seinen Volumens eingekocht),
10 l Weingeist und
1 Liqueurglas Essence de Goudron, in Weingeist gelöst,
in ein Faß, füllt dieses mit einem leichten weißen Weine voll und läßt es in einem warmen Raume ca. 4—6 Wochen liegen.

Zuletzt färbt man mit Zuckercouleur nicht zu braun und schönt mit Hausenblase.

Die Schiffstheer-Essenz (Goudron) wird bereitet, indem man

$^1/_2$ kg Schiffstheer (schwedischen Holztheer) mit
1 l Weingeist

einige Wochen stehen läßt, öfter umschüttelt und zuletzt hell abzieht.

1227. Muskat-Lunel.

100	g	Hollunderblüthen,	10	kg	Zucker,
5	„	Macis,	3	l	80 $^0/_0$ Weingeist,
5	„	Muskatnuß,	100	„	Normalwein,
14	kg	Rosinen,	20	g	Salicylsäure.

1228. Bereitung des Muskat-Weins.

Das Verfahren ist ähnlich, wie das bei dem Malaga-Wein, nur daß man, statt des rothen Calabre, Muskat-Calabre zusetzt, der nicht theurer als der rothe kommt. Dem dazu verwendeten Weine setzt man statt der Schiffstheer-Essenz

250 g gestoßene Muskatblüthe und
4 kg Hollunderblüthe

zu.

1229. Kapwein.

20	g	Piment,	4	kg	Rosinen,
10	„	Zimmt,	10	„	Zucker,
10	„	Nelken,	5	l	80 $^0/_0$ Weingeist,
			100	l	Normalwein.

1230. Portwein.

Man nimmt 4,5 hl älteren Rothwein,
versetzt mit 10—15 $^0/_0$ reinem Honig,

und läßt in einem warmen Raume langsam gähren. Wenn die Süße beinahe verschwunden ist, setzt man

20 l Weingeist, in den man
2 „ Kino-Extrakt

gemischt hat, zu und läßt hell werden, was in einem kalten Keller bald geschieht. Sollte der Wein nicht dunkel genug sein, so setzt man einen schweren Rothwein (Benicarlo) zu, oder färbt mit Malvenblumen.

1231. Rosinenwein von Gräger.

Gute Malaga-Rosinen enthalten 60—70 $^0/_0$ Traubenzucker und 3—4 pro mille freie Säure. Man sucht die schlechten Beeren und

Stiele aus, wäscht einigemal mit kaltem Wasser, übergießt dann mit Wasser von 50—60° und läßt 12 Stunden stehen; nachdem die Rosinen aufgeweicht und gequollen sind, zerquetscht man sie auf der Traubenmühle. Den Brei läßt man auf einem falschen durchlöcherten Boden eines Bottichs ablaufen, rührt ihn nach dem Abtropfen noch einigemal mit Wasser an und preßt ihn zuletzt aus. Den erhaltenen Most bringt man auf 25% Traubenzucker, wenn es nöthig ist, indem man Stärke- oder Rohrzucker zusetzt, auf 6—7 pro mille Säure durch Zusatz von Weinsäure, und läßt dann bei 10—15° C. gähren, wobei man wie beim Traubenwein verfährt. Es ist nicht zweckmäßig, die zerquetschten Rosinen mit den Träbern gähren zu lassen. Der Rosinenwein besitzt, wenn die Gährung bei höherer Temperatur vor sich gegangen, also Obergährung war, viel Aehnlichkeit mit Madeira- oder Teneriffawein. Ein Zusatz von 4—5% Zucker oder Honig, zu dem völlig ausgegohrenen Wein verwandelt denselben in Muskat-Lünell oder auch in süßen Malaga, und manche unter diesem Namen verkauften Weine sind in Deutschland aus Rosinen dargestellte Getränke.

1232. Rosinenwein; vom Küfermeister L. Liebach.

Man gießt auf 10 kg auserlesene, von dem Stiele befreite große Rosinen, welche gut ausgekernt und etwas zerstampft sein müssen, 150 l guten (kleinen) Landwein und rührt tüchtig um. Alsdann bereitet man sich eine Auflösung von 4 kg feinstem Farinazucker (nicht Runkelrübenzucker) in 4—5 l Wasser unter beständigem Kochen und rührt, wenn die Masse erkaltet ist, diese in den mit den Rosinen versetzten Wein. Hiernach gießt man eine Auflösung von 9 g doppeltkohlensaurem Kali in der erforderlichen Menge Wasser in die Masse und gleich darauf eine Lösung von 6 g Weinsäure in wenig Wasser. Das Faß spundet man lose zu, bewegt es tüchtig durch Hin- und Herschütteln und bringt es, wenn dieses geschehen, an einen mäßig warmen Ort. Der Spund wird alsdann entfernt. Nach Ablauf von vier Wochen setzt man noch 2 kg Farinazucker, und nach weiteren sechs Wochen das gleiche Quantum hinzu. Nach acht bis zehn Wochen ist die Gährung beendet. Man kann den Wein alsdann mit Gelatine, Hausenblase oder Eiweiß schönen und auf Flaschen ziehen. Er hat einen vortrefflichen, den spanischen Weinen sehr nahe kommenden Geschmack erhalten.

1233. Bereitung von Frontignac.

Man mischt in einem Fasse

$7^1/_2$ kg weißen Zucker,
10 „ von den Stielen befreite, zerquetschte große Rosinen mit
60 „ weißem Wein,

läßt an einem kühlen Orte gähren und setzt nach beendigter Gährung

250 g frische Hollunderblüthen

hinzu, läßt noch eine Zeit lang damit in Berührung und zieht dann den Wein auf ein reines Faß.

Wie dem Fälscher Nichts heilig ist, so macht er nicht blos die edelsten Weine nach, sondern fabricirt auch die einfachsten französischen Rothweine nach folgenden Recepten.

1234. Bordeaux-Körper.

33 l Kinoessenz, 1400 g Himbeeressenz,
700 g Eisenessenz, 50 „ Essigäther,
700 „ Veilchenessenz, 10 kg Glycerin.

1235. Bordeauxwein.

$4^1/_2$ l Körper, 100 l rothgefärbten Normalwein.

1236. Medoc-Körper.

10 l Kinoessenz, 12 l 80% Weingeist,
$6^1/_4$ „ Himbeeressenz, 10 kg Glycerin,
200 g Veilchenessenz, 30 g Essigäther.

1237. Medocwein.

4 l Körper, 100 l dunkelrothgefärbten Normalwein.

1238. Burgunder-Körper.

110 l Kirschsaft, 500 g Himbeeressenz,
$5^1/_2$ „ Kinoessenz, 4 l 80% Weingeist.
600 g Tannin, 40 g Essigäther.

1239. Burgunderwein.

$11^1/_2$ l Körper, 10 l Normalwein,
90 l Rothwein.

Auch durch Ausziehen wird Burgunder bereitet.

1240. Bereitung des Burgunderweins.

Man mischt in einem Fasse

100 Thl. weißen Wein,
10 „ Saft von schwarzen Kirschen,

6 Thl. gestoßene große Rosinen,
6 „ zerstoßenen Zucker,
$1/2$ „ zerstoßenen rothen Weinstein und
50 „ durch Abdampfen konzentrirten Most,

läßt an einem kühlen Orte gähren und zieht alsdann den Wein auf ein anderes Faß ab.

1241. Man dampft

24 Thl. rothen Weinmost

auf 12 Theile ein, mischt mit

60 Thl. gutem rothen Wein,

läßt gähren und zieht später auf ein frisches Faß.

1242. Man mischt

200 Thl. guten rothen Wein,
10 „ zerkleinerte große Rosinen,
5 „ Heidelbeeren,
5 „ frische Hollunderbeeren,
$1/2$ „ gröblich zerstoßene Ratanhiawurzel,

läßt an einem kühlen Orte gähren und zieht später auf ein reines Faß oder füllt den Wein in Flaschen.

Vorschriften zu künstlichem Champagner.

1243. Champagner-Liqueur.

4 kg feinster indischer Rohzucker

werden mit 4,5 l destillirtem Wasser

angekocht und dem noch siedendem Wasser nach und nach

2,3 l Alkohol von 90°

zugesetzt. Darauf wird das Ganze filtrirt.

1244. Chandon et Moët rosée mit grünem Pech tectirt.

1 Anker Weißwein,
obige Portion Liqueur,
4 Flaschen Rothwein und
1 Flasche Cognac

werden bis zu 6 Atmosphären gesättigt und bei 5 Atmosphären abgezogen. Der Cognac muß ächter französischer sein; derselbe ist fast nur durch directen Bezug zu erlangen.

1245. Duc de Montebello.

1 Portion Liqueur,
1 Anker Weißwein,
1,1 l Cognac.

1246. Louis Röderer mit grünem Pech und Bronze tectirt.

1 Portion Liqueur,
1 Anker Weißwein,
1 Flasche Cognac,
4 Tropfen Weinbeeröl in Cognac gelöst.

1247. Heidsick. et Comp. mit Stanniol tectirt.

1 Portion Liqueur,
1 Anker Weißwein,
½ l Cognac.

1248. Deutz & Geldermann mit Stanniol tectirt.

1 Anker Weißwein,
2 Portionen Liqueur,
½ l Cognac,

in welchem 2 Knollen sauber gereinigte Sellerie 4 Stunden digerirt haben.

1249. Schneider mit gelbgrünem Pech tectirt.

1 Portion Liqueur,
1 Anker Wein,
1 Flasche Cognac,
3 Tropfen Erdbeeräther.

1250. Fleure de Sillery mit Stanniol tectirt.

1 Portion Liqueur,
1 Anker Weißwein und
1 Flasche Cognac,

in welchen 4 Knollen Sellerie 8 Stunden lang digerirt haben.

1251. Jaquesson et fils mit Stanniol tectirt.

1 Portion Liqueur,
1 Anker Weißwein,
1 l Cognac.

Die Champagner werden mit Champagner-Korken verkorkt, umgekehrt in Gestelle geschoben und am folgenden Tage mit der Champagner-Korkmaschine nachgekorkt. Die Korke müssen vor der Verwendung in heißes Wasser gelegt werden. Vor dem Einstecken in die Maschine müssen sie mit Zuckersaft befeuchtet, und nach dem Korken müssen sie gleich mit Bindfaden fest verbunden werden, wodurch die Form des Korkes entsteht, hinterher gedrähtet.

1252. Verfahren bei Bereitung moussirender Weine.

Da keinem Weine das Schäumen natürlich eigen ist, so muß dasselbe künstlich hervorgebracht werden.

Man gebraucht hierzu die jungen, ein- oder zweijährigen Weine, welche rein sein und ausgegohren haben müssen.

Hat man die zur Moussirung bestimmten Weine zur Herstellung einer und derselben Qualität coupirt, so schönt man dieselben sorgfältig mit Hausenblase, wozu ein guter, kalter Keller Haupterforderniß ist, weil die Fabrikation in die schon warmen Monate April bis Juni fällt; man kann, wenn die Temperatur der äußeren Luft zu heiß ist, die Fässer mit nassen Tüchern bedecken.

Ist die erste Schönung vorüber, so schreitet man zur zweiten, wozu man eine gerbstoffhaltige Flüssigkeit verwendet. Die gebräuchlichsten Flüssigkeiten folgen in nachstehenden Vorschriften:

Erste Vorschrift.

1253. Man nimmt

60 g Katechu,
180 „ Cognac und
180 „ Wasser,

läßt die Mischung sich lösen und filtrirt die braunrothe Tinktur.

Zweite Vorschrift.
(Ratanhiatinktur.)

1254. Man läßt 60 g gepulverte Ratanhiawurzel mit
120 „ Cognac und
120 „ Wasser

digeriren.

Diese beiden Flüssigkeiten sind um so mehr zu empfehlen, weil der mit denselben geschönte Wein die Eigenschaft „zu spinnen" verliert, wodurch der Schaumwein, der mit diesen Mitteln nicht behandelt worden ist, sich auf die Dauer nicht zu halten vermag.

Die nun ganz hell gewordenen Weine werden in kleinere Fässer abgezogen, und man lagert sie in einem eigens dazu erbauten Lagerhaus, das der Sonne sehr ausgesetzt, niedrig und mit einem Schieferdache bedeckt ist. In den Monaten April oder Mai wird der Wein auf Flaschen gezogen, in welche man vorher 3 Volumenprozente Liqueur gegeben hat. Den zu diesem Zweck tauglichsten Liqueur bereitet man dadurch, daß man gereinigten weißen Kandiszucker mit dem gleichen Volumen weißen Wein in einem Liqueurfasse anrührt und das letztere öfters umrüttelt, bis der Zucker ganz flüssig geworden ist. Hierauf wird der Liqueur geschönt, auf ein anderes Faß klar abgestochen und zum Gebrauch im Keller aufbewahrt.

Zum Abziehen des Weines sind 4 Arbeiter nöthig; Einer, der den Wein auf Flaschen zieht, ein Anderer, der die Flaschen verkorkt, wieder ein Anderer, der sie mit Bindfaden, und ein Vierter, der sie mit Draht verschließt. Das Verkorken geschieht auch mittelst einer jetzt schon allgemein bekannten Maschine.

Um die Hefe, welche bei der Gährung leicht entsteht, zu entfernen, stellt man die Flaschen in einem Winkel von 20° mit dem Stöpsel nach unten auf's Lager und fährt so fort, bis die Flaschen vertikal stehen. Um nun endlich zur völligen Klärung des Weines den schmutzigen Niederschlag zu entfernen, wendet man das Ausspritzen oder Degorgiren an, bei welcher Gelegenheit man das Beifüllen von Liqueur vornimmt.

Rothen Schaumwein färbt man mit Rothholz oder Lackmus. Nach Verlauf von 24—30 Monaten ist der so zubereitete Wein zur Benutzung brauchbar. Eine genaue Zeitbestimmung ist hier nicht anzugeben, weil Alles zu sehr von der Jahreszeit und deren Einfluß auf die Gährung abhängt.

1255. Zur Darstellung des künstlichen Champagnerweins bedient man sich folgender Methode: In ein Eimerfaß zu etwa 70 l, welches nicht gelegt, sondern senkrecht aufgestellt ist, bringt man

	8	kg weißen Zucker
und setzt	4	Stück frische, etwas große, mit der Schale zerschnittene Citronen
nebst	4	kg der besten, von den Stielen befreiten und vorher blos mit den Fingern zerrissenen Rosinen

hinzu.

Nun fülle man das Faß bis auf 2 Finger breit vom oberen Boden mit einem guten, reinen französischen Weine (z. B. Graveswein, Haut-Sauterne oder Haut-Preignac) an, lasse Alles 5—6 Stunden ruhig stehen, damit der Zucker schmelzen kann, verschließe dann die im oberen Faßboden befindliche Zapfenöffnung und rolle das Faß eine halbe Stunde oder auch länger herum, damit der Zucker vollkommen gelöst und Alles recht wohl unter einander gerührt wird. Nun setzt man das Faß senkrecht an einen mäßig warmen Ort, dessen Temperatur 14° R. nicht übersteigen darf. Man verschließt nun die Zapfenöffnung mit einem Korkstöpsel, durch den ein Loch gebohrt worden ist, in welches eine heberförmige, gebogene Glasröhre mit ihrem langen Schenkel luftdicht gebracht wird, und wartet nun die eintretende Gährung ab.

Wenn diese nachläßt, was man daraus erkennt, daß kein stechender Dunst aus der Oeffnung des kürzeren Schenkels mehr heraustritt, so verschließt man nun diese Oeffnung des Fasses mit einem Spunde luftdicht und läßt selbiges in einem kühlen Keller noch 12 Wochen lang ruhig stehen.

Jetzt kann nun der Wein mittelst eines einen Fuß vom Boden des Fasses angebrachten Hahnes oder auch mittelst eines Hebers auf starke gläserne Flaschen abgezogen werden, die man mit guten Korkstöpseln verschließt, solche mit Draht befestigt, dann verpicht und sie noch 8 Wochen lang in einem kühlen Keller ruhig liegen läßt. Der Wein ist nun trinkbar, moussirt sehr gut und auch der Kenner wird ihm sein Lob nicht vorenthalten.

Wird diesem Wein gleich beim Aufstellen

4,5 l frisch gepreßter Saft von Himbeeren,
4,5 „ Saft von Felderdbeeren und
3,3 „ Saft von dunkelrothen Sauerkirschen (vorher von den Kernen befreit)

zugegeben, dagegen aber 12 l weniger Wein und Alles so behandelt wie vorher bemerkt wurde, so gewinnt man einen sehr schönen rothen Champagner (Oeil de perdix), der dem echten nicht nachsteht.

Wer im Besitze von Weinbergen ist und den französischen Wein nicht aufopfern will, kann sich auch des selbstgewonnenen, von vollkommen reifen Beeren erzielten Weinmostes dazu bedienen, und dann wird folgendermaßen verfahren:

In ein Faß von 80 l Inhalt fülle man

55 l frischgepreßten Most

kaus vollkommen reifen Beeren; nun löse man

4 kg Zucker in
5,5 l desselben Mostes

alt auf, setze die Auflösung zu dem andern Most in das Faß und überlasse nun das Ganze der Gährung, bis diese vollendet ist. Nach Vollendung derselben fülle man das Faß mit einer andern Portion ausgegohrenem Moste an, spunde selbiges Faß zu und lasse solches in einem kühlen Keller 14 Tage ruhig liegen.

Nun ziehe man den gebildeten Wein auf ein kleineres Faß vollkommen klar ab, in welches man vorher

6 Stück in dünne Scheiben geschnittene Citronen

gethan hat. Man spunde das Faß fest zu und lasse solches 3 Wochen lang im Keller liegen, worauf der Wein auf gläserne Flaschen abgezogen wird, die stark mit langen Pfropfen verschlossen sein müssen, die man noch mit Draht befestigt und zuletzt verpicht. So bleiben die Flaschen noch 8 Monate lang im Keller liegen und sie enthalten nun einen guten, trinkbaren, dem ächten Champagner sehr ähnlichen Wein.

Soll derselbe dem Oeil de perdrix ähnlich werden, so genügt es, wenn der Wein die erste Gährung überstanden hat und auf das Klärfaß abgezogen wird, ihm

4,5 l rothen Alicantwein

zugegeben.

Darstellung künstlicher Weine aus einheimischen Beeren und Obst.

1256. Bereitung des Birkenweins.

Das Aufsammeln des Birkensaftes geschieht im März, wo der Saft im Aufsteigen begriffen ist und ehe die Blätter herauskommen. Man gewinnt den Saft, indem man den Stamm des Baumes anbohrt und Röhren, die man gewöhnlich aus Hollunderzweigen macht, in die Bohrlöcher steckt. Ist der Baum stark, so kann man ihn an verschiedenen Orten anbohren, ohne dadurch Schaden zu bereiten. Hat man in einem Tage nicht Saft genug gewonnen, so bewahrt man denselben in Flaschen, welche wohl verstopft und mit Wachs oder Pech verklebt werden, so lange, bis man genug hat; dann läßt man ihn so lange kochen und schäumt ihn so lange ab, als noch Schaum aufsteigt. Zu jeden 5 l Saft setzt man

2 kg Zucker
die dünne Schale einer Citrone,

läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen, während man ihn sorgfältig abschäumt. Ist der Saft kalt, so wird er dadurch in Gährung gesetzt, daß man in denselben auf geröstetes Brod gestrichene Hefe bringt; dann läßt man ihn noch 5—6 Tage stehen, während welcher Zeit er öfter umgerührt werden muß. Hierauf nimmt man ein Faß, welches gerade so viel hält, als der Wein beträgt, hängt einen angezündeten Schwefelschnitt hinein, schlägt den Spund zu, bis der Schwefel ausgelöscht ist, und füllt den Wein darauf. So lange die Gährung fortdauert, legt man den Spund lose auf, spundet das Faß fest zu, läßt es 3 Monate lang liegen und zieht den Wein dann auf Flaschen.

1257. Bereitung des Brombeerweins.

Völlig reife Brombeeren bringt man in ein geräumiges hölzernes oder steinernes Gefäß und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß sie nicht ganz davon bedeckt werden. Sobald man die Hand darin leiden kann, zerquetscht man sie gut und läßt sie bedeckt stehen, bis die Beeren in die Höhe getrieben sind, welches gewöhnlich nach 3 bis 4 Tagen stattfindet. Dann zapft man den klaren Saft in ein anderes ähnliches Gefäß, rührt ihn mit

½ kg Zucker
auf jede 11 l Flüssigkeit

wohl um und läßt ihn 8—10 Tage stehen. Hierauf läßt man den Wein durch einen Filtrirbeutel in ein geräumiges Gefäß laufen; den folgenden Morgen werden

120 g Hausenblase in
½ l weißen Wein

langsam sieden gelassen, wenn sie vorher 12 Stunden eingeweicht war. Ist Alles aufgelöst, so gießt man es zu je 5 l des erhaltenen Saftes, läßt zusammen aufwallen und gießt dann in das Faß ein.

1258. Bereitung des Himbeerweins.

Die Himbeeren werden mit der Rückseite eines Löffels zerdrückt und der Saft durch Flanell in ein steinernes Gefäß filtrirt. Zu jedem Quart Saft setzt man ½ kg ganz feinen Zucker, rührt ihn gut um, läßt ihn gut bedeckt 3 Tage stehen nnd gießt ihn klar ab; nimmt dann zu jedem Quart Saft

12 l weißen Wein

und zieht ihn auf Flaschen. Der Wein soll in 6—8 Tagen trinkbar sein.

1259. Auf diese Art kann man auch einen guten Himbeerbranntwein bereiten; derselbe wird dadurch weit besser, als wenn man die Himbeeren in den Branntwein bringt.

1260. Bereitung des Johannisbeerweins.

Erste Vorschrift.

Der Saft der Johannisbeere liefert, obgleich dieselbe einen sehr geringen Zuckergehalt besitzt, einen trinkbaren Wein. Die Zubereitung ist jedoch durch den erforderlichen Zuckerzusatz viel kostspieliger, als die des Stachelbeerweins, und kann auf verschiedene Weise stattfinden. Bei der ersten sammelt man die reifen Beeren, läßt sie vollkommen aus-

gebreitet eine Stunde lang an der Sonne liegen, worauf man sie von den Kämmen abpflückt, in einem hölzernen Geschirr zerstampft und, nachdem dieser Brei 24 Stunden lang an einem kühlen Ort gestanden, den Saft auspreßt. Den erhaltenen Saft bringt man in ein Faß mit offenem Spund, indem er schon nach einigen Stunden in Gährung kommt, welche einige Tage dauert. Nach Beendigung derselben wird das Faß mit einem anderen Theil des Saftes vollgefüllt, der Spund verschlossen und das Ganze zwei Monate lang auf dem Fasse liegen gelassen, worauf der Wein auf ein anderes Faß klar abgezogen wird, in welchem derselbe noch 5 bis 6 Monate lang ruhig liegen bleibt.

Zweite Vorschrift.

1261. Auf jedes Liter von dem Safte der Johannisbeeren setzt man

120 g Zucker

zu; ist der Zucker völlig aufgelöst, so bringt man denselben in ein Faß, welches völlig damit angefüllt wird. Bis zur vollendeten Gährung läßt man das Faß ruhig im Keller liegen, worauf dasselbe mit einem anderen Theil des gegohrenen Saftes vollgefüllt wird und wohl verschlossen ruhig liegen bleibt. So bleibt dieser Wein 6 Monate lang liegen und wird dann auf ein anderes Faß oder auf Flaschen klar abgezogen.

Dritte Vorschrift.

1262. Ein anderes, dem Madeirawein ähnliches Getränk erhält man, wenn man gleiche Theile Saft von Stachel- und Johannisbeeren zusammensetzt, für jedes Liter Saft

120 g Zucker

darin auflöst und den gemengten Saft gemeinschaftlich ausgähren läßt. Hierauf wird, nachdem der geklärte Wein auf ein anderes Faß abgezogen worden ist, für jede 9 Liter

1 l Franzbranntwein

zugesetzt, das Ganze auf einem fest verspundeten Fasse 5—6 Monate im Keller ruhen gelassen, worauf man den Wein auf Flaschen abziehen kann.

Vierte Vorschrift.

1263. An einem schönen trockenen Tage sammelt man die Johannisbeeren, wenn sie völlig reif sind, zerquetscht sie in einer Reibschale mit einer hölzernen Keule, worauf man sie in einem Napfe oder in einem Fäßchen zum Gähren stehen läßt. Dann reibt man sie durch ein Haar-

sieb, wobei man vorsichtig sein muß, daß man den Saft nicht mit der Hand berührt. Zu je 5 Liter bringt man

weißen Zucker,

rührt Alles gut um, setzt zu je 30 Liter

1 l Branntwein

und läßt dieses 6 Wochen lang stehen; im andern Falle zieht man ihn, so gut es geht, in ein anderes Faß ab, worauf man ihn nach 14 Tagen in Flaschen füllt.

1264. Bereitung des Kirschweins.

Die völlig reifen, von den Stielen befreiten Kirschen zerdrückt man, giebt sie durch ein Haarsieb, bringt zu je 5 Liter Saft

1 kg Zucker,

rührt ihn gut um und füllt ihn in ein Gefäß, das aber davon ganz voll werden muß. Ist die Gährung vollendet und vernimmt man kein Geräusch mehr, so läßt man das Faß 3 Monate lang wohl verstopft liegen und zieht dann den Wein auf Flaschen.

1265. Bereitung des Stachelbeerweins.

Völlig reife Stachelbeeren zerquetscht man in einem hölzernen Gefäße entweder mittelst hölzerner Stampfen, oder indem man einen mit einer Achse versehenen Mühlstein darüber hinlaufen läßt, so daß Alles in einen dünnen schleimigen Brei verwandelt wird. Den Saft läßt man 3—4 Tage in einem Keller ruhig stehen, worauf man ihn auspreßt. Jedes Liter Stachelbeeren liefert ungefähr $1/2$ Liter Most, welchen man in ein Faß, in dem weißer Wein gelegen, bringt und dasselbe, ohne die Spundöffnung zu verschließen, in einem Keller ruhig liegen läßt. Nach einigen Tagen beginnt die Gährung des Mostes und dauert 6—8 Tage. Ist diese beendigt, was man daran erkennt, daß kein Zischen und Brausen in der gährenden Masse mehr wahrgenommen wird, und kein Schaum sich mehr daraus erhebt, so füllt man das Faß mit einem anderen Theil gegohrenen Mostes an, verspundet es recht fest und läßt es 5—6 Wochen im Keller ruhig liegen. Hierauf zieht man den nun geklärten Wein auf ein anderes Faß ab, verspundet dasselbe und läßt es abermals 12 Wochen liegen; der Wein kann nach Ablauf dieser Zeit genossen werden.

Läßt man diesen Wein 4—5 Jahre auf dem Fasse liegen und füllt ihn regelmäßig auf, so nimmt derselbe an Güte zu und erhält einen angenehmen Geruch und Geschmack.

Aepfelwein.

1266. Aepfelweinbereitung auf englische Art.

Man legt die reifen Aepfel 10—14 Tage lang in überdachte Räume, in denen sie jedoch der Luft ausgesetzt sind, während welcher Zeit man die faulen ausscheidet. Alsdann zerquetscht man sie und bringt die Masse auf große Tücher von Roßhaaren, welche man oben zusammenlegt, unter die Kelter, aus welcher der Saft durch weite Röhren in die Fässer geleitet wird.

Wenn keine Roßhaartücher angewendet werden, müssen die Spundlöcher bis zum März oder April mit einem Ziegelstein bedeckt werden. Alsdann bringt man den Saft in Fässer von 250 Liter, setzt

250 g Hopfen und
etwas gebrannten Zucker

zu, worauf man sie verstopft. Der auf diese Weise erhaltene Aepfelwein wird erst nach einem Jahre trinkbar.

1267. Das in England und in der Normandie gebräuchliche Verfahren zur Bereitung des Aepfelweins.

Man zerdrückt und preßt die Aepfel auf bekannte Weise und bringt den Saft in Fässer; statt ihn aber seine Gährung vollenden zu lassen, gießt man ihn ab, sobald dieselbe begonnen hat, und bringt ihn in andere Fässer. Sobald die Gährung sich erneuert, bringt man ihn wieder in andere Fässer. Gewöhnlich geschieht dies drei Mal.

Man bringt nun den Schaum und Niederschlag dieser drei Gährungen in Wollsäcke und hängt diese über eine Kufe auf: der sehr klare Aepfelwein, welcher herauströpfelt, kommt dann zu dem andern. Die Fässer müssen alsdann sorgfältig verspundet werden. Dieser Aepfelwein ist von ausgezeichnetem Geschmack und kann lange Zeit aufbewahrt werden.

1268. Champagner aus Aepfelwein.

Für eine Champagnerflasche Aepfelwein nimmt man

60—90 g gepulverten feinen weißen Zucker,

löst denselben darin erst auf und giebt dann schnell zu:

2,5 g fein gepulverte Weinsteinsäure,
4 „ fein gepulvertes doppeltkohlensaures Natron.

Hierauf verkorkt man die Flasche, verbindet den Kork mit Draht und läßt sie 8 Tage lang liegen. Alsdann kann der Wein sofort getrunken werden.

1269. Obstchampagner (Birnenschaumwein).

Süße, recht saftige Birnen werden geschält und auf einem passenden Instrument zerrieben und dann ausgepreßt. Den so gewonnenen Saft füllt man, je nachdem man eine größere oder geringere Menge bereiten will, in ein passend großes oder kleines Fäßchen, legt ein Stückchen Leinwand auf die Oeffnung und läßt den Saft an einem mäßig warmen Ort ruhig stehen. Nach zwei bis drei Tagen beginnt die Gährung. Schaum und Hefen steigen nach oben und müssen alsdann sorgfältig entfernt werden. Sobald dies geschehen und kein Schaum mehr auf der Oeffnung des Fäßchens sichtbar ist, füllt man letzteres mit klarem, ausgegohrenem Birnensaft (den man für sich in einer Flasche hat gähren lassen) ganz voll, verschließt die Faßöffnung so fest als möglich mit einem gut schließenden hölzernen Zapfen oder einem Kork und läßt das Faß, ohne es zu berühren, fünf bis sechs Wochen im Keller. Nach dieser Zeit bohrt man etwa 10 cm über dem Boden des Fasses einen Hahn ein und zieht die Flüssigkeit, die ganz klar sein muß, auf Champagnerflaschen, verkorkt dieselben, umwindet den Propfen recht fest mit Draht und verpicht endlich die Flaschen. Nach weiteren zwei Wochen ist der Schaumwein zum Trinken fertig; er soll echtem Champagner sehr ähnlich sein und durch weiteres Liegen auf den Flaschen gewinnen.

1270. Die Verbesserung des Obstweins.

Man erreicht nach Prof. Neßler dieselbe dadurch, daß der Obstmost auf die Treber oder Hefe guten Traubenweines gebracht wird. Derselbe macht zugleich darauf aufmerksam, daß manche Weinhefe viel Weinstein enthält, welcher in den schwächeren Obstwein übergehen kann und denselben sauer macht. Letzterer wird durch einen Zusatz von 2 kg Zucker auf den Hektoliter Obstwein stärker und wohlschmeckender.

1271. Arader Wermuthwein.

Man bringt den weißen Schöpfmost in einem kupfernen Kessel über Feuer und kocht ihn. Während des Kochens wird der Schaum auf der Oberfläche sorgfältig abgeschöpft und das Kochen so lange fortgesetzt, bis sich kein Schaum mehr bildet. Ist dies eingetreten, dann gießt man den gekochten Most aus dem kupfernen Kessel in ein offenes Holzgefäß, in welchem er über Nacht auskühlt. Am andern Tage wird er in neue weingrüne Fäßchen gefüllt. Auf je

50 l gekochten Mostes

werden dann 105 g süßes und 53 g bitteres Senfmehl beigemengt, dann füllt man in von Leinwand genähte lange Säckchen, die bequem durch das Spundloch gehen,

70 g	Wermuthkraut,	35 g	Tausendgüldenkraut,
$17\frac{1}{2}$ „	Pomeranzenschalen,	9 „	Kalmuswurzeln,
9 „	Zimmt,	5 „	Gewürznelken,
5 „	Koriander und	5 „	Sternanis.

Sollte der gekochte Most nicht schnell in Gährung übergehen, dann gießt man $\frac{1}{2}$ l gährenden andern Mostes hinzu, worauf die Gährung alsbald eintritt. Nach acht Tagen kostet man den Wermuth; hat er Bitterkeit und Gewürzgeruch hinlänglich angenommen, so nimmt man die Säckchen heraus; in entgegengesetztem Falle läßt man sie noch länger darin. Der Wermuth klärt sich bis zum December, man zieht ihn ab und füllt ihn auf Flaschen und Krüge.

1272. Bereitung von Hefenwein von L. Erckmann.

Gewöhnlich setzt man auf eine gewisse Menge Weinhefe fünfmal so viel Wasser zu und erhält dann etwas mehr als fünfmal so viel Wein, als man Weinhefe verwandt hat. Steht z. B. eine Menge von

100 l dickbreiiger Weinhefe

zu Gebote, so werden diese mit

500 l Wasser,

in denen man zuvor 75 kg Stärkezucker gelöst hat, versetzt. Dabei verfährt man in der Weise, daß man in ein Weinfaß die Weinhefe und

200 l kaltes Wasser

giebt, tüchtig umrührt, die noch fehlenden

300 l Wasser

aber in einem reinen Kessel erwärmt und in dem warmen Wasser den Kartoffelzucker löst. Ist letzteres vollständig geschehen, so löst man in der zuckerhaltigen Flüssigkeit noch

2 kg Weinsäure

und giebt dann diese Lösung bei einer zwischen 36—50° C. liegenden Temperatur zu der verdünnten Weinhefe in das Faß. Man rührt zunächst die Mischung mittels eines Holzstabes gut durch und wiederholt diese Operation auch späterhin täglich. In der Regel beginnt die Gährung sofort und hält vierzehn Tage bis drei Wochen an. Dabei ist es unumgänglich nothwendig, daß der Gährraum eine Temperatur

von 18—25° C. besitzt; ist dies nicht der Fall, so bleibt nichts Anderes übrig, als die Temperatur durch Errichtung eines Ofens auf diese Höhe zu bringen. In einem Keller, dessen Temperatur unter 20° C. liegt, tritt Anfangs wohl auch Gährung ein, aber sie wird von Tag zu Tag schwächer und hört nach einiger Zeit ganz auf, ohne daß aller vorhandene Zucker in Alkohol und Kohlensäure gespalten wäre. Der nur scheinbar angegohrene Wein enthält vielmehr noch einen Theil des Zuckers unzersetzt, und die unterbrochene Gährung beginnt sofort aufs Neue, sobald im Sommer die Temperatur des Gährungsraumes die zur Gährung erforderliche Höhe erreicht hat.

1273. Ist die Gährung in vierzehn Tagen oder drei Wochen völlig vorüber, so zieht man den Wein auf ein neues Faß ab, setzt auf je

100 l Wein 2 l fuselfreien, etwa 90% Spiritus und
100 g Tannin

zu. Das Tannin braucht zwar nicht erster Qualität zu sein, doch sehe man auch nicht auf Billigkeit. Das Tannin selbst wird in einem halben oder ganzen Liter warmen Wassers gelöst und unter Umrühren dem Weine zugesetzt. Nach einer abermaligen Lagerung von vier Wochen wird der Wein hell, man zieht ihn alsdann auf ein neues, mit Schwefel ausgebranntes Faß ab und sorgt dafür, daß dasselbe stets angefüllt bleibt. Von nun an schließt sich die Behandlung des Hefenweines ganz der des Naturweines an.

1274. Sollte der Hefenwein, nachdem er das erste Mal in ein anderes Faß abgefüllt ist, sich nicht leicht hellen, so schönt man denselben. Zu diesem Zwecke schneidet man mit der Scheere auf je

100 l Wein 12 g Hausenblase

in kleine Stücke, übergießt dieselben mit

1 l des zu schönenden Weines,

in dem man vorher 5 g Weinsäure

gelöst, und läßt 24 Stunden lang stehen. Nach dieser Zeit ist die Hausenblase hinreichend aufgequollen, man setzt sie jetzt aufs Feuer, bis sie sich völlig gelöst hat, und mischt sie unter Umrühren dem Weine zu. Nach Verlauf von acht Tagen hat sich die Hausenblase sammt den trübenden Theilen zu Boden gesetzt und kann man nun den darüber stehenden hellen auf ein reines, frisch ausgebranntes Faß abziehen. Die Schönung des Weines darf stets erst nach dem Zusatz von Spiritus und Tannin stattfinden. Sollte die Farbe des erzielten Weines zu hell

sein, so kann man ihn mittels Zuckercouleur dunkler färben. Die nöthige Menge desselben muß man zuvor durch den Versuch ermitteln. Ein Zusatz von $1/2$ l gereinigtem Glycerin auf 100 l Wein wird in manchen Gegenden angewandt, doch trägt dieser Gegenzusatz nicht wesentlich zur Verbesserung des Weines bei. Der Säuregehalt des Hefenweines soll 5 pro mille betragen. Hat er diesen Säuregehalt nicht, so kann man die fehlende Menge leicht berechnen und durch in Wasser oder in Wein aufgelöste Weinsteinsäure nachhelfen.

1275. Wurden bei der Bereitung des Hefenweines genau obige Mengeverhältnisse eingehalten, so soll der Wein nach Erckmann's Versicherung genau den richtigen Säuregehalt zeigen. Durch einen Zusatz von großen Rosinen soll sich die Qualität des Hefenweines wesentlich verbessern lassen, und je mehr man von denselben nimmt, um so besser soll natürlich der Wein sein. Dabei ist aber freilich der Kostenpunkt zu beachten, indeß lassen schon

2 kg Rosinen auf 100 l Wein

eine gute Wirkung erkennen. Die Rosinen trennt man von den Stielen, zerschneidet sie mit dem Messer, übergießt sie mit einer hinreichenden Menge Wasser und kocht sie eine gute Viertelstunde lang. Der entstehende Saft sammt den Rosinen wird dem gährenden Hefenwein zugesetzt. Nach dem ersten Abstich bleiben natürlich die Hülsen der Rosinen mit der Hefe zurück. Die bei der Hefenweinfabrikation entstehende Hefe wird in manchen Gegenden abermals zur Bereitung von Wein benutzt und zwar genau in obiger Weise, mit dem einzigen Unterschiede, daß man auf 100 l Hefe statt 500 l nur 400 l Wasser und

100 l geringen Naturwein

nimmt. Die Hefe kann indessen bei dieser zweiten Verwendung keinen eigentlichen Weingeschmack ertheilen und das gewonnene Produkt ist fade und wässerig.

1276. Orangenwein.

18 kg Zucker

kocht man eine reichliche Viertelstunde mit

50 l Wasser,

zu gleicher Zeit preßt man 75 Orangen

aus, filtrirt den Saft und vermischt ihn sammt den Schalen mit dem Zuckerwasser, nachdem dasselbe sich bis zur Sommerwärme abgekühlt hat; das Gemisch wird hierauf in ein Faß geschüttet, in welchem es

während drei bis vier Tagen häufig umgerührt wird, worauf man das Faß fest verspundet und nach Verlauf von sechs Monaten den Wein auf Fässer abzieht.

1277. Orangenwein mit Citronen.

3 kg weißer Zucker

werden in 6 l Wasser

so warm aufgelöst, daß die Temperatur der Auflösung 40° C. beträgt; zu derselben setzt man nun den Saft von fünf Stück guten Citronen und drei Eßlöffel Bierhefe, worauf man das Gemisch 48 Stunden lang der Gährung unterwirft. Unterdeß reibt man auf

½ kg Hutzucker

die Schalen jener Citronen, dazu auch die von 25 Orangen ab und fügt diesen Oelzucker dem gährenden Safte zu, worauf man den Zusatz des Orangensaftes von diesen 25 Orangen unmittelbar folgen läßt; von da ab muß das Ganze noch 24 Stunden gähren; alsdann bringt man es auf ein Faß, gießt zu demselben

½ l Wein,

verspundet das Faß und läßt es sechs Monate liegen. Hierauf wird der Wein auf Flaschen abgezogen.

Verschiedene diätetische Präparate.

1278. Kindermehle.

Die Kindermehle werden aus Mehl und Stärke unter Zusatz von Milch oder Fett, Milchzucker und stickstoffhaltigen Substanzen bereitet. Die in Deutschland am verbreitetsten zeigen folgende Zusammenstellung:

	Feuchtigkeit.	Salze.	Fett.	Eiweißstoffe.	Kohlehydrate.
1279. H. Nestlé in Vevey	6,36 %	1,85 %	4,75 %	10,96 %	67,08 %
1280. Anglo-Swiß Co. in Cham	5,84 „	1,74 „	5,02 „	10,33 „	77,06 „
1281. Faust & Schuster, Göttingen	6,63 „	1,85 „	4,75 „	10,96 „	73,19 „
1282. Dr. Frerichs, Reudnitz	7,32 „	2,45 „	4,26 „	14,88 „	71,09 „

☞ 3—4% Fett entsprechen einem Zusatz von 10% condensirter Milch zum Mehl.

1283. Präparirte Mehle.

Eine große Anzahl von Nährpräparaten wird dadurch bereitet, daß das mit Wasser und einer schwachen Säure befeuchtete Mehl bei einer Temperatur von 100—125° getrocknet wird. Auch kann man das Mehl mit Malzaufguß befeuchten. Durch dieses Verfahren wird das unlösliche Stärkemehl in lösliches Dextrin verwandelt.

1284. Dr. Frerichs, Boie und Stromfeldts Patent.

100 kg Mehl
werden mit 40 l Wasser,
welches $1/2$—1 % Schwefel- oder Salzsäure
enthält, bei gewöhnlicher Temperatur zum Brei angeknetet, in Fäden gepreßt und im Backofen bei 100° getrocknet. Sie werden dann in Trommeln durch überheißen Wasserdampf 15 Stunden auf 110—145° erhitzt. Ferner werden

100 kg Mehl mit
40 l Malzaufguß (6—8 kg Malz auf 100 l Wasser)
bei 50—60° verknetet. Der dünnflüssige Teig wird nochmals mit
50—70 kg Mehl
verknetet, welcher auch noch dextrinirt wird. Alsdann wird das die Knetmaschine umgebende Oelbad auf 100—110° erhitzt, um die Diastase zu zerstören.

1285. Hartenstein's Leguminose

ist dextrinirtes Bohnenmehl.

1286. Ervalenta arabica.

Das mit Curry aromatisirte Mehl der von ihren Hülsen befreiten Linsen. Oft ist an Stelle derselben Saubohnenmehl oder Wickenmehl untergeschoben worden.

1287. Révalescière D. Barry's.

ist gleichbedeutend mit der Revalenta.

1288. Revalenta

ist eine Mischung von Bohnenmehl mit Maismehl; bisweilen ist Linsenmehl untergeschoben worden. Nach anderen Angaben ist es das Mehl der Hülsenfrucht, welche in Bengalen den Namen Mung-ke-dal führt.

1289. Maizena

ist das Mehl des inneren Theiles vom Maiskorn.

1290. Arrow-root

ist das Stärkemehl der Pfortwurzel.

1291. Sago

ist das geröstete Markmehl der Sagopalme.

1292. Manihot oder Cassavamehl

ist die aus den Wurzeln der in Brasilien wachsenden Manihot utilissima bereitete Stärke.

1293. Tapioca

ist eine Sagoart, welche aus dem Cassavamehl bereitet wird.

1294. Stärkemehl.

Weizen-, Mais-, Reis-, Kartoffel-, Kastanienstärke wird durch Schlämmen der durch Sieben von den Schalen und Zellen befreiten zerquetschten Rohstoffe bereitet.

1295. Nudeln, Maccaroni.

Kleberreiches Weizenmehl wird mit Wasser zum Teig geknetet, der durch Oeffnungen gepreßt oder sonst geformt wird.

1296. Gries

ist ein unvollständig gemahlenes, von den Hülsen und dem feinen Pulver befreites Weizenmehl.

1297. Racahout des Arabes.

125	Thl.	Cacaopulver,	250	Thl.	Stärkemehl,
600	„	Zucker,	45	„	Salep,

1 Thl. Vanille.

1298. Dictamia.

8	Thl.	Arrow-root,	6	Thl.	Maismehl,
4	„	Chokolade,	$1/2$	„	Vanille.

1299. Timpe's Kraft-Gries.

35	Thl.	Farinzucker,	35	Thl.	Griesmehl,
10	„	Stärkemehl,	5	„	Cacao,

15 Thl. Salep.

1300. Kaiffa.

20	Thl.	Reismehl,	15	Thl.	Sago,
10	„	Salep,	15	„	Cacaomehl,
25	„	Kartoffelmehl,	5	„	getrocknete Gelatine,
70	„	Zucker,	$1/2$	„	Vanille.

1301. Liebig's Milchpulver.

100 Thl. Weizenmehl, 100 Thl. Malzmehl,
$2^1/_2$ Thl. doppeltkohlensaures Natron.

1302. Liebig's Kindernahrung.

30 Thl. Milchpulver, 30 Thl. heißes Wasser,
150 Thl. Kuhmilch.

1303. Condensirte Schweizermilch

wird durch Eindampfen von Milch im Vacuumapparat erhalten.

1304. Lactolin.

10 l Milch,
150 g Zucker,
5 „ Borax,
$1^1/_2$ „ doppeltkohlensaures Natron

im Vacuumapparat zur Extraktconsistenz eingedampft.

1305. Milchtafeln.

10 l Milch,
200 g Zucker,
3 Thl. doppeltkohlensaures Natron,
2 „ Borax

werden zur Extraktkonsistenz eingedampft, dann

50 g Zuckerpulver

zugesetzt und in Tafeln geformt.

1306. Kumys.

Kumys ist gegohrene Stutenmilch und wird in den Tartarischen Steppen von den Eingeborenen bereitet und getrunken. Bei uns wird er aus Kuhmilch bereitet, welche gehörig verdünnt und mit Milchzucker versetzt wird.

1307. Erste Vorschrift.

10 l halbabgerahmte Kuhmilch,
3 „ Wasser,
250 g Milchzucker,
250 „ Stärkezucker,
50 „ doppeltkohlensaures Natron,
15 „ Kochsalz,
15 „ Borax,
50 „ Bierhefe

werden mehrere Stunden lang an einen 30° warmen Ort gestellt. Dann wird kalt gestellt, durchgegossen und auf starke Flaschen gefüllt. Muß schnell verbraucht werden.

1308. Zweite Vorschrift.

30 g doppeltkohlensaures Natron,
15 „ Borax,
15 „ Kochsalz,
15 „ chlorsaures Kali,
300 „ Milchzucker
werden in 2 l heißem Wasser
gelöst, dann zugesetzt 12 „ frische Milch,
4 „ Wasser und
1/2 „ Spiritus.

Das Ganze wird in einem Mineralwasserapperat mit dem doppelten Volumen Kohlensäure imprägnirt.

1309. Dritte Vorschrift.

100 Thl. kondensirter Milch
werden mit 1000 „ Wasser
gemischt; dazu gegeben wird
1 Thl. Milchsäure,
1/2 „ Citronensäure und
15 „ bester Jamaica-Rum oder auch Arac.

Die Mischung wird mit Kohlensäure gesättigt, auf Flaschen gefüllt, einige Tage in einen mäßig warmen Raum und sodann in den Keller zur Aufbewahrung gebracht.

1310. Kumysextrakt.

100 g Milchzucker,
100 „ Kartoffelzucker,
300 „ Rohrzucker,
36 „ doppeltkohlensanres Kali,
33 „ Kochsalz
werden in 500 „ kochend heißen sauren Molken
gelöst, nach dem Erkalten mit
100 g Weingeist und
100 „ flüssiger Bierhefe

vermischt. Man füllt auf kleine Flaschen und läßt an einem kühlen Orte liegen. Zur Bereitung des Kumys wird ein Weinglas voll Extrakt mit 1 l abgerahmter lauwarmer Milch in einer starkwandigen Flasche vermischt, gut zugekorkt und stellt sie 24 Stunden an einen mäßig warmen Ort.

1311. Milchwein.

1 l Milch, 25° warm, 30 g Zuckerpulver,
10 g frische Bierhefe

werden durcheinander gequirlt und 24 Stunden in gut verschlossenen starkwandigen Flaschen an einen mäßig warmen Ort gestellt.

1312. Molkenwein

wird wie der Milchwein aus süßen Molken bereitet.

1313. Pepsinwein.

100 Thl. Magensaft

vom Schwein oder Rind werden mit

50 Thl. Glycerin,
50 „ Wasser,
1000 „ Rheinwein und
5 „ reiner 25 % Salzsäure

unter öfterem Umschütteln drei Tage lang bei einer 20° nicht übersteigenden Temperatur macerirt und darauf klar filtrirt.

1314. Elixir digestif de Pepsine de Hottot-Bondault.

2 Thl. deutsches Pepsin,
1 „ Milchsäure,
20 „ Johannisbeersaft,
20 „ weißer Zuckersyrup,
40 „ Garusspiritus.

1315. Garusspiritus.

5	Thl.	Aloe,	20	Thl.	Zimmt,
2	„	Myrrha,	5	„	Safran,
5	„	Nelken,	4700	„	Weingeist,
10	„	Muskatnüsse,	300	„	Wasser

werden vier Tage lang digerirt, filtrirt, mit

1000 Thl. Wasser

vermischt und der Destillation unterworfen.

1316. Elixir de Pepsin de Grimault.

2	Thl.	Pepsin,	25	Thl.	Zuckersyrup,
1	„	Citronensäure,	25	„	Garusspiritus,
60	„	Weißwein,	1	„	Salzsäure.

1317. Elixir de Pepsin de Mialhe.

2,5	Thl.	Pepsin,	50	Thl.	Zuckersyrup,
60	„	Weißwein,	5	„	Weingeist.

1318. Pepsinessenz zur Molkenbereitung.

40	Thl.	Pepsin,	100	Thl.	Wasser,
25	„	Weinsteinsäure,	900	„	Weißwein,
25	„	Kochsalz,	25	„	Weingeist.

5 g hiervon coaguliren 1 l Milch.

1319. Pepsinsyrup.

2 Thl. Pepsin, 50 Thl. Pomeranzenblüthensyrup,
50 „ Pomeranzensyrup, 3 „ Salzsäure.

1320. Limonadenpulver.

5 Thl. Citronensäure, 120 Thl. Zucker,
2 Thl. Orangenblüthzucker.

1321. Andere Vorschrift.

10 Thl. Citronensäure, 120 Zucker,
1 Tropfen Citronenöl.

1322. Limonade in Stangen.

10 g Citronensäure
werden in 5 „ Wasser,
$2^1/_2$ „ Glycerin und
10 „ Weingeist
gelöst; man setzt hinzu
20 Tropfen und
280 g Zuckerpulver,
formt Stangen aus der Masse und bewahrt sie wohl geschlossen an einem sehr trockenen Orte auf.

1323. Limonaden-Essenz.

1000 g weißer Zuckersyrup, 100 g Pomeranzenblüthenwasser,
40 „ Citronensäure, 100 „ Cognac,
10 g Essenz von frischen Pomeranzen.

1324. Künstlicher Citronensaft.

70 g Citronensäure, 4 g Citronenölzucker,
860 g Wasser, 80 „ Weingeist.

1325. Citronensyrup.

3 Thl. Citronensäure, 77 Thl. Zuckersyrup,
1 Thl. Citronenzucker.

1326. Brauselimonadenpulver.

25 g doppeltkohlensaures Natron,
200 „ Zucker,
beide gröblich gepulvert,
25 g Weinsteinsäure,
2 Tropfen Citronenöl,
gut verrieben.

1327. Brausepulver.

4 Thl. Weinsteinsäure,
5 „ doppeltkohlensaures Natron,
9 „ Zucker.

1328. Englisches Brausepulver (Seidlitz-Powders).

2 g doppeltkohlensaures Natron
in farbiger Kapsel, $1\frac{1}{2}$ „ Weinsteinsäure und
$\frac{1}{4}$ „ Weinsteinrahm
in weißer Kapsel.

1329. Brausepulverpastillen.

100 g doppeltkohlensaures Natron und
90 „ Weinsteinsäure
werden mit Alkohol besprengt und aus der Masse Pastillen gepreßt.

Die zu vorstehender Receptsammlung benutzten Hülfsquellen sind folgende:

Cassell: Dictionary of cookerie.
La cuisine classique.
Gouffé: Feine Küche.
Gräfin zu Münster: Gute Küche.
Scheibler: Kochbuch.
Ruß: Holsteinische Küche.
Stegmann: Pfefferkuchenbäcker.
Cnyrim: Bäckergewerbe.
Birnbaum: Brodbäcker.
Grot: Conditorei.
Lehmann: Kaffeesurrogate.
Meyer: Ausbrüche und Sekte.
Wagner: Getränke.
Winckler: Recepttaschenbücher.
Elsner, Chem.-techn. Mittheilungen.
„ Privatmittheilungen.
Muspratt: Technische Chemie.
Die Journale und Tagesliteratur.

Halle a/S. Druck von Otto Hendel.

Elsner, Fritz

Die Nahrungs- und Genußmittel, ihre Bereitung in 1200 Recepten und Vorschriften dargestellt von Fritz Elsner

Halle a/S 1882